

Indukční sklokeramická varná deska  
s ovládáním a senzory  
**PIF675DE3E**

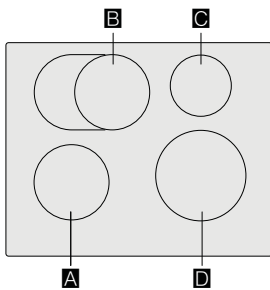




**BOSCH**

[cz] Návod k použití



4 242002 938929



		g*	b*
<b>A</b>	∅ 18	1.800 W	3.100 W
<b>B</b>	∅ 18/28	 1.800 W	3.100 W
		 2.000 W	3.700 W
<b>C</b>	∅ 14,5	1.400 W	2.200 W
<b>D</b>	∅ 21	2.200 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# Obsah

	<b>Použití podle určení</b> . . . . .	4
	<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> . . . . .	5
	<b>Příčiny poškození</b> . . . . .	6
	Přehled . . . . .	6
	<b>Ochrana životního prostředí</b> . . . . .	7
	Tipy na úsporu energie . . . . .	7
	Ekologická likvidace spotřebiče . . . . .	7
	<b>Indukční vaření</b> . . . . .	7
	Výhody indukčního vaření . . . . .	7
	Nádobí . . . . .	7
	<b>Seznámení se se spotřebičem</b> . . . . .	9
	Ovládací panel . . . . .	9
	Varné zóny . . . . .	10
	Ukazatel zbytkového tepla . . . . .	10
	<b>Obsluha spotřebiče</b> . . . . .	11
	Zapnutí a vypnutí varné desky . . . . .	11
	Nastavení varné zóny . . . . .	11
	Doporučení šéfkuchaře . . . . .	11
	<b>Časové funkce</b> . . . . .	14
	Funkce Timeru . . . . .	14
	Minutka . . . . .	14
	Funkce stopek . . . . .	15
	<b>Funkce PowerBoost</b> . . . . .	15
	Aktivace . . . . .	15
	Deaktivace . . . . .	15
	<b>Funkce ShortBoost</b> . . . . .	16
	Doporučené použití . . . . .	16
	Aktivace . . . . .	16
	Deaktivace . . . . .	16
	<b>Funkce udržování teploty</b> . . . . .	16
	Aktivace . . . . .	16
	Deaktivace . . . . .	16
	<b>Funkce přípravy pokrmů</b> . . . . .	17
	Typy funkcí přípravy pokrmů . . . . .	18
	Vhodné nádobí . . . . .	18
	Senzory a speciální příslušenství . . . . .	18
	Funkce a nastavení stupně ohřevu . . . . .	18
	Doporučené pokrmy . . . . .	22
	Příprava a údržba bezdrátového teplotního senzoru . . . . .	26
	Prohlášení o shodě . . . . .	27
	<b>Dětská pojistka</b> . . . . .	28
	Aktivace a deaktivace dětské pojistky . . . . .	28
	Automatická dětská pojistka . . . . .	28
	<b>Ochrana před náhodnou aktivací</b> . . . . .	28
	<b>Automatické vypnutí varné zóny</b> . . . . .	28
	<b>Základní nastavení</b> . . . . .	29
	Provedení základního nastavení: . . . . .	30
	<b>Ukazatel spotřeby energie</b> . . . . .	31
	<b>Test vhodnosti nádobí</b> . . . . .	31
	<b>Čištění spotřebiče</b> . . . . .	32
	Varná deska . . . . .	32
	Rám varné desky . . . . .	32
	Bezdrátový teplotní senzor . . . . .	32
	<b>Často kladené dotazy</b> . . . . .	33
	<b>Co dělat v případě poruchy?</b> . . . . .	34
	<b>Zákaznický servis</b> . . . . .	35
	Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD) . . . . .	35
	<b>Zkušební pokrmy</b> . . . . .	36

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:  
[www.bosch-home.cz](http://www.bosch-home.cz)

## Použití podle určení

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

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

Montáž spotřebiče se musí provádět podle přiloženého návodu k montáži.

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

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

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

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

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

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

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

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

Máte-li implantovaný kardiostimulátor nebo obdobné zařízení, doporučujeme Vám, abyste dbali zvýšené opatrnosti při použití tohoto spotřebiče nebo při kontaktu se spotřebičem za jeho provozu. Poradte se se svým lékařem nebo výrobcem daného zdravotnického přístroje o možné neslučitelnosti spotřebiče s daným zdravotnickým přístrojem.

## Důležité bezpečnostní pokyny

### Varování – Nebezpečí požáru!

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

### Varování – Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou desku nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce nebo pokličky.
- Odpojte varný panel vždy po každém použití pomocí hlavního vypínače. Nečekejte na automatické vypnutí varného panelu, které nastává po detekci odebraní nádoby.

### Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených 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 skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.

- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

### Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

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

### Varování – Nebezpečí poruchy!

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

### Varování – Nebezpečí poranění!

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

## Příčiny poškození

### Varování!

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

### Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

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

## Ochrana životního prostředí

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

### Tipy na úsporu energie

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

### Ekologická likvidace spotřebiče

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

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

## Indukční vaření

### Výhody indukčního vaření

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

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

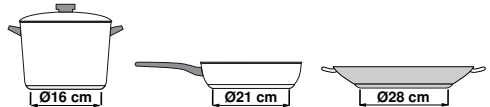
### Nádobí

Pro vaření s indukcí použijte pouze feromagnetické nádoby, například:

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

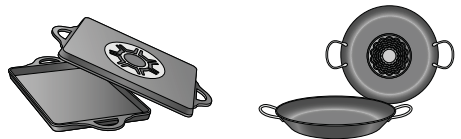
V kapitole → *"Test vhodnosti nádobí"* můžete zkontrolovat, zda je nádobí vhodné pro indukci.

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

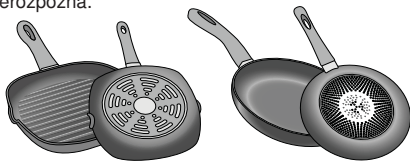


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

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



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



### Nevhodné nádoby

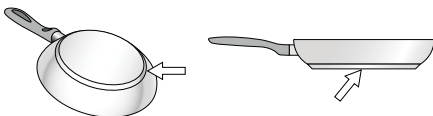
Nikdy nepoužívejte difuzní podložky ani nádoby:

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

### Vlastnosti dna varných nádob

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

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



### Chybějící nádoba nebo nádoba s nevhodnou velikostí

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

### Prázdne nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

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

### Rozpoznání varné nádoby

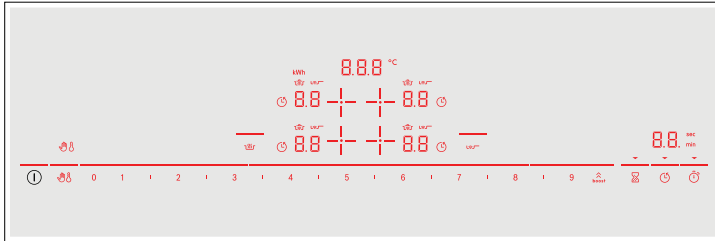
Každá varná zóna má dolní hranici pro rozpoznání hrnce, která závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna nádoby. Proto byste měli vždy používat varnou zónu, která odpovídá průměru dna hrnce.





























## Seznámení se se spotřebičem

Informace o rozměrech a výkonech varných zón najdete na → *Strana 2.*

### Ovládací panel



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

Ukazatele	
	Provozní stav
	Nastavení stupně ohřevu
	Zbytkové teplo
	Časové funkce
	Teplota přípravy pokrmů
	Ochrana před náhodnou aktivací
	Dětská pojistka
	Nastavení doby přípravy pokrmů
	Zobrazení času
	Funkce Powerboost
	Funkce Shortboost
	Senzor smažení
	Funkce přípravy pokrmů
	Spotřeba energie
	Funkce udržování teploty

### Ovládací panel

Když se varná deska zahřeje, dostupné symboly pro ovládací prvky se rozsvítí.

Pokud stisknete některý symbol, aktivuje se příslušná funkce.

### Upozornění

- Příslušné symboly ovládacích prvků svítí podle dostupnosti. Ukazatele varných zón nebo zvolených funkcí se rozsvítí jasněji.
- Ovládací panel udržujte neustále suchý a čistý. Vlhkost může negativně ovlivnit funkci.

## Varné zóny

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

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

## Ukazatel zbytkového tepla

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

V závislosti na intenzitě zbytkového tepla se zobrazuje následující:

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

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



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


## Obsluha spotřebiče

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

### Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

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

**Vypnutí:** Stiskněte symbol , až ukazatele zmizí. Ukazatel zbytkového tepla svítí, pokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

#### Upozornění

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

### Nastavení varné zóny

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



Stupeň ohřevu **1** = nejnižší stupeň.

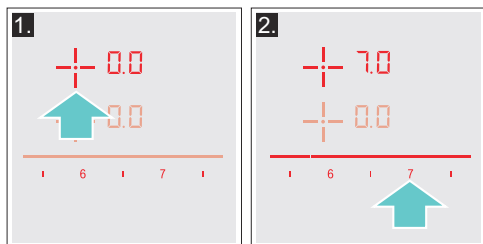
Stupeň ohřevu **9** = nejvyšší stupeň.

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

#### Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Stiskněte symbol  požadované varné zóny. Ukazatel  svítí jasněji.
2. Poté v oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň ohřevu.




Stupeň ohřevu je nastavený.

### Změna nastavení stupně ohřevu

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

#### Vypnutí varné zóny

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

#### Upozornění

- Pokud se na varnou zónu nepostaví nádoba, zvolený stupeň ohřevu bliká. Po uplynutí určitého časového úseku se varná zóna vypne.
- Pokud se na varnou zónu postaví nádoba před zapnutím varné desky, dojde k detekci nádoby po 20 sekundách od stisknutí hlavního vypínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Po detekci nádoby zvolte v následujících 20 sekundách stupeň ohřevu, jinak se varná zóna vypne. I když se postaví více nádob současně, dojde při zapnutí varné desky k detekci pouze jedné z nich.

### Doporučení šéfkuchaře

#### Doporučení

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

### Tabulka vaření

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

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (min)
<b>Rozehřívání</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
<b>Ohřev a udržování teploty</b>		
Eintopf, (hustá polévka) např. čočková	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
Ohřívání párků ve vodě*	3 - 4	-
<b>Rozmrazování a ohřev</b>		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 45
<b>Mírné vaření</b>		
Bramborové knedlíky*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílá omáčka, např. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
<b>Vaření, vaření v páře, dušení</b>		
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 (hustá polévka)	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	-
<b>Dušení</b>		
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 ohřevu	Doba přípravy (min)
<b>Pečení / smažení s malým množstvím oleje*</b>		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10
Řízek, zmrazený	6 - 7	8 - 12
Kotleta přírodní nebo obalovaná**	6 - 7	8 - 12
Steak (silný 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Drůbeží prsa, zmrazená**	5 - 6	10 - 30
Frikadely (silné 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgery (silné 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybí filé, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tygří krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a houby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s masem po asijsku	7 - 8	15 - 20
Mražené pokrmy, např. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6.5 - 7.5	-
Omelety (smažené postupně)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
<b>Fritování* (150–200 g na porci v 1–2 l oleje, smažené porce)</b>		
Mražené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, mražené	7 - 8	-
Maso, např. části kuřete	6 - 7	-
Ryba, obalovaná nebo v těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, např. vdolky/koblížky, ovoce v těstíčku	4 - 5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte.		
*** Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5		

## Časové funkce





Varná deska má k dispozici tři funkce:

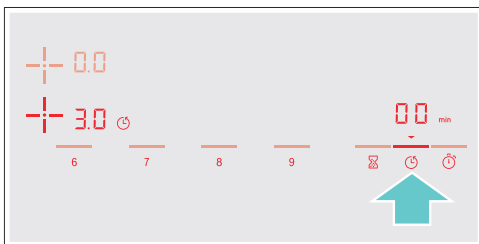
- Funkce Timeru
- Minutka
- Funkce stopkek

### Funkce Timeru

Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

#### Postup nastavení:

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



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



4. Pro potvrzení zvoleného nastavení stiskněte symbol .

Doba přípravy pokrmu se začne odměřovat.

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

### Senzor smažení


Když pro varnou zónu naprogramujete dobu přípravy pokrmu a je aktivovaný senzor smažení, začne se doba přípravy pokrmu odměřovat až po dosažení zvoleného stupně ohřevu.

### Funkce přípravy pokrmu

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



#### Změna nebo zrušení nastavené doby



Zvolte varnou zónu a potom stiskněte symbol .

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

Pro potvrzení zvoleného nastavení stiskněte symbol .

#### Po uplynutí nastavené doby

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

Na ukazateli časových funkcí bliká symbol  a ukazatel .

Při stisknutí symbolu  zmizí ukazatele a skončí zvukový signál.

#### Upozornění





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

### Minutka


Pomocí minutky můžete nastavit dobu trvání až 99 minut.



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

### Nastavení



1. Stiskněte symbol . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí symbol  a ukazatel .
2. V oblasti nastavování zvolte požadovanou dobu a pro potvrzení stiskněte symbol . Za několik sekund se začne odměřovat čas.

#### Změna nebo zrušení nastavené doby

Stiskněte symbol .

Pro smazání naprogramované doby přípravy pokrmu změňte v oblasti nastavování dobu přípravy pokrmu nebo nastavte . Pro potvrzení zvoleného nastavení stiskněte symbol .

#### Po uplynutí doby

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




Po stisknutí 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

Stiskněte symbol . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí symbol  a ukazatel .

Doba se začne odměřovat.

### Deaktivace


Stisknutím symbolu  zastavíte funkci stopek. Ukazatele časových funkcí svítí dále.

Stisknete-li znovu symbol , ukazatele zmizí.

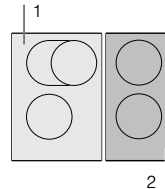
Funkce je deaktivovaná.





## 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 obrázky).



### Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol .  
Svítí ukazatel .

Funkce je aktivovaná.

### Deaktivace

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

Funkce je deaktivovaná.

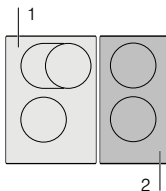
**Upozornění:** Za určitých okolností se funkce PowerBoost může z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky automaticky vypnout.

## Funkce ShortBoost

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

Po deaktivaci funkce zvolte vhodný stupeň ohřevu pro svůj pokrm.


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



### Doporučené 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 nepřiklápejte pokličkou.
- Postavte nádobu doprostřed varné zóny. Zajistěte, aby průměr dna nádoby odpovídal velikosti varné zóny.
- Informace k druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v části → "Indukční vaření".

### Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dvakrát stiskněte symbol . Svítí ukazatel **Pb.**.

Funkce je aktivovaná.

### Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol . Ukazatel **Pb.** zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň ohřevu **9**.


Funkce je deaktivovaná.

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

## Funkce udržování teploty


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

### Aktivace

1. Zvolte požadovanou varnou zónu.
2. Během následujících 10 sekund stiskněte symbol . Svítí ukazatel **L o.**

Funkce je aktivovaná.

### Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol . Ukazatel **L o.** zhasne. Varná zóna se vypne a svítí ukazatel zbytkového tepla.

Funkce je deaktivovaná.



## Funkce přípravy pokrmů

S funkcemi přípravy pokrmů bude vaření zcela jednoduché a vždy dosáhnete optimálního výsledku vaření. Doporučené stupně ohřevu jsou vhodné pro každý druh 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 senzorem smažení, jsou označeny symbolem senzoru smažení.

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













V této kapitole získáte následující informace:

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

### Typy funkcí přípravy pokrmů

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

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

Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Varné nádoby	K dispozici	Aktivace
<b>Senzor smažení</b>				
Dušení / pečení s malým množstvím tuku	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Funkce přípravy pokrmů</b>				
Ohřívání / udržování teploty	1 / 70 °C		Všechny varné zóny	
Pomalé vaření	2 / 90 °C		Všechny varné zóny	
Vaření	3 / 100 °C		Všechny varné zóny	
Vaření v tlakovém hrnci	4 / 120 °C		Všechny varné zóny	
Smažení ve velkém množství oleje v hrnci*	5 / 170 °C		Všechny varné zóny	

\* Předehřejte s pokličkou a smažte bez pokličky.

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

## Vhodné nádoby

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

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

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

- HEZ390210 pánev o průměru 15 cm
- HEZ390220 pánev o průměru 19 cm
- HEZ390230 pánev o průměru 21 cm
- HEZ390250 pánev o průměru 28 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 pánvi.
- Jiné pánve se mohou přehřívat a může se nastavit teplota nižší nebo vyšší než je zvolený stupeň **ohřevu**. Nejprve vyzkoušejte nejnižší stupeň **ohřevu** a v případě potřeby ho změňte.

Pro 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 funkcí **přípravy pokrmů** najdete pro každou funkci vhodnou nádobu.

## Senzory a speciální příslušenství

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

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

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

Teplotní senzor je nezbytný pro používání varných funkcí.

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

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

## Funkce a nastavení stupně ohřevu

### Senzor smažení

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

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

### Výhody

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

### Upozornění

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



## Nastavení stupně ohřevu

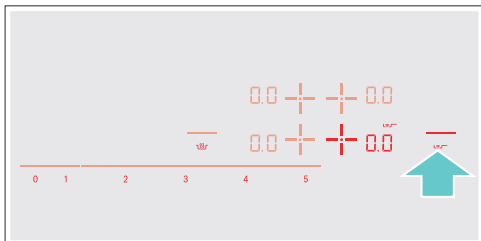
Stupeň ohřevu	Vhodný pro	
1	velmi nízký	Příprava a vaření omáček, dušení zeleniny a pečení pokrmů na panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu.
2	nízký	Pečení pokrmů na panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. omelet.
3	střední – nízký	Pečení ryb a nechoulostivých pokrmů, např. kuliček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

### Nastavení

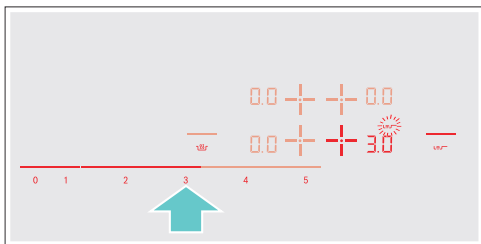
Podle tabulky zvolte vhodný stupeň ohřevu.

Položte na varnou zónu prázdnou pánve.


1. Zvolte varnou zónu. Stiskněte symbol . Na ukazateli varné zóny svítí .



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




Funkce je aktivovaná.

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

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

**Upozornění:** Pokrmy obračejte, aby se nepřipálily.

### Vypnutí senzoru smažení

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

### Funkce přípravy pokrmů

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

Tyto funkce jsou k dispozici pro všechny varné zóny.

### Výhody

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

### Upozornění

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

## Teplotní rozsahy a nastavení

Funkce přípravy pokrmů	Stupeň ohřevu	Teplotní rozsah	Vhodné pro
Ohřívání, udržování teploty	1 / 70 °C	60–70 °C	Např. polévky, punč
Mírné vaření	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

### Typy pro vaření s funkcemi určenými k přípravě pokrmů

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

### Upozornění

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

### Nastavení bodu varu

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

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



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




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


## Připojení bezdrátového teplotního senzoru k ovládacímu panelu

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


Pro spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem postupujte následovně:

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



Stav	
	Bezchybné spojení
	Chyba spojení: na základě chyby přenosu
	Chyba spojení: na základě chyby teplotního senzoru

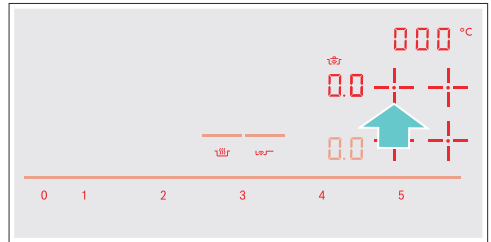
- Jakmile je teplotní senzor bezchybně spojený s ovládacím panelem, jsou k dispozici funkce přípravy pokrmů.
- Chybné spojení v důsledku poruchy teplotního senzoru může mít tyto příčiny:
  - Chyba v komunikaci Bluetooth.
  - Během 30 sekund po zvolení varné zóny jste nestiskli symbol na teplotním senzoru.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

## Resetování bezdrátového teplotního senzoru

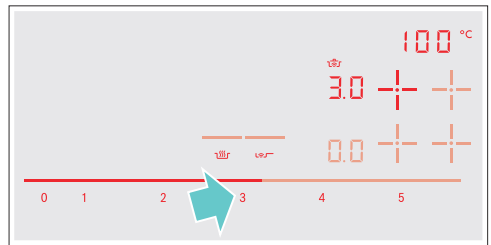
1. Po dobu cca 8–10 sekund stiskněte symbol . Během toho se třikrát rozsvítí LED ukazatel teplotního senzoru. Při třetím rozsvícení LED dojde k resetování. V tomto okamžiku sundejte prst ze symbolu. Jakmile LED zhasne, je bezdrátový teplotní senzor resetovaný.
2. Zopakujte proces spojení od bodu 2.

## Nastavení


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



5. Zvolte vhodný stupeň ohřevu podle tabulky.




Funkce je aktivovaná.

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

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

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

## Vypnutí funkcí přípravy pokrmů

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

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

## Doporučené pokrmy

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

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

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

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

Zelenina a luštěniny	Funkce přípravy pokrmů	Stupeň ohřevu	Celková doba vaření od zvukového tónu (min)
<b>Funkce: Smažení s malým množstvím oleje</b>			
Česnek, cibule	Senzor smažení	1-2	2-10
Cuketa, lilék	Senzor smažení	3	4-12
Paprika, zelený chřest	Senzor smažení	3	4-15
Zelenina pečená v oleji, např. cuketa, zelená paprika	Senzor smažení	1	10-20
Houby	Senzor smažení	4	10-15
Glazovaná zelenina	Senzor smažení	3	6-10
<b>Funkce: Příprava pokrmů</b>			
Zelenina čerstvá, např. brokolice	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	10-20
Zelenina čerstvá, např. růžičková kapusta	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	30-40
Cizrna*	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	60-90
Hrách	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	15-20
Čočkový eintopf*	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	45-60
<b>Funkce: vaření v tlakovém hrnci*</b>			
Zelenina, např. zelené fazole	Fce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	3-6
Cizrna, fazole	Fce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	25-35
Čočkový eintopf	Fce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	10-20
<b>Funkce smažení ve velkém množství oleje</b>			
Zelenina a houby obalované nebo v pivním těstíčku**	Fce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	4-8
* Pokrm vložte hned na začátku. ** Olej rozehnějte s přiklopenou pokličkou. Bez pokličky smažte jednu porci po druhé (v tabulce je uvedena doba trvání pro jednu porci).			

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

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

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



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

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

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

\* Často míchejte.

\*\* Pokrm vložte hned na začátku.

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

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

Zmrazené potraviny	Funkce přípravy pokrmů	Stupeň ohřevu	Celková doba vaření od zvukového tónu (min)
<b>Funkce: Smažení s malým množstvím oleje</b>			
Řízek	Senzor smažení	4	15-20
Cordon bleu*	Senzor smažení	4	10-30
Drůbeží prsa*	Senzor smažení	4	10-30
Kuřecí nugety	Senzor smažení	4	10-15
Gyros, kebab	Senzor smažení	3	5-10
Rybí filé, přírodní nebo obalované	Senzor smažení	3	10-20
Rybí prsty	Senzor smažení	4	8-12
Pečené brambory	Senzor smažení	5	4-6
Pečené pokrmy, např. zeleninová směs s kuřetem	Senzor smažení	3	6-10
Jarní závitky	Senzor smažení	4	10-30
Camembert / sýr	Senzor smažení	3	10-15
<b>Funkce: ohřev / udržování teploty</b>			
Zmrazená zelenina se smetanovou omáčkou, např. smetanový špenát**	Fce přípravy pokrmů	1 / 70 °C	15-20
<b>Funkce: Příprava pokrmů</b>			
Zmrazená zelenina, např. zelené fazole**	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	15-30
<b>Funkce: Smažení ve velkém množství oleje</b>			
Hranolky zmrazené***	Fce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	4-8

\* Několikrát obraťte.

\*\* Přidejte tekutinu podle údajů výrobce.

\*\*\* Olej rozehřejte s přiklopenou pokličkou. Bez pokličky pečte po jednotlivých porcích (doba trvání jedné porce viz tabulka).

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

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

### Příprava a údržba bezdrátového teplotního senzoru

V této části získáte následující informace:

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

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

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

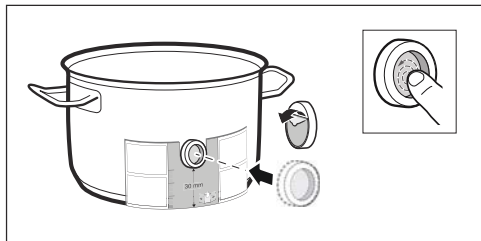
#### Nalepení silikonové lepicí pásky

Silikonová lepicí páska slouží k upevnění teplotního senzoru na nádobě.

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

Postupujte následovně:

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



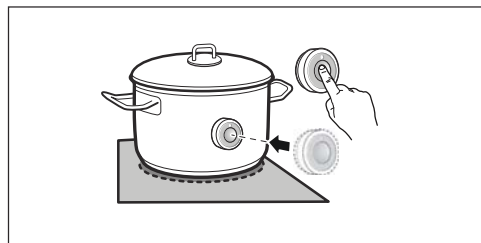
3. Silikonovou lepicí pásku přitlačte, také vnitřní plochu. Lepidlo potřebuje k řádnému vytvrzení 1 hodinu. Nádobu během této doby nepoužívejte ani nečistěte.

#### Upozornění

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

#### Použití bezdrátového teplotního senzoru

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



#### Upozornění

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

#### Čištění

Bezdrátový teplotní senzor se nesmí mýt v myčce.

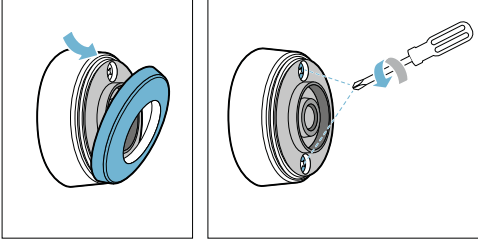
Informace k čištění teplotního senzoru najdete v kapitole → "Čištění spotřebiče".

**Výměna baterie**

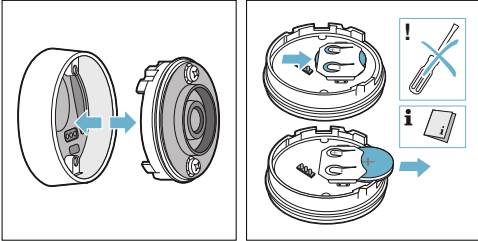
Pokud stisknete symbol na bezdrátovém teplotním senzoru a nerozsvítí se LED, je vybitá baterie.

Výměna baterie:

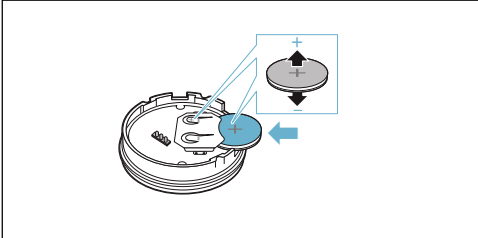
1. Sejměte silikonový kryt na spodní části. Šroubovákem vyšroubujte šrouby.



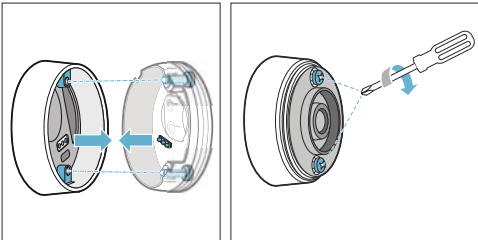
2. Stáhněte horní část. Vyměňte starou baterii. Vložte novou baterii. Dbejte přitom na správnou polaritu.

**Varování!**

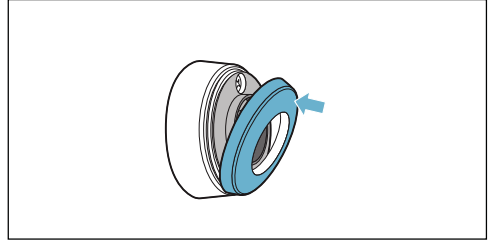
Pro odstranění baterie nepoužívejte předměty z kovu. Nedotýkejte se kontaktů.



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



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



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

**Prohlášení o shodě**

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

Podrobné prohlášení o shodě R&TTE najdete na internetu na [www.bosch-home.cz](http://www.bosch-home.cz) na stránce vašeho spotřebiče u položky Dodatečné dokumentace.

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


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


#### Zapnutí a vypnutí

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

## Ochrana před náhodnou aktivací

Pokud budete ovládací panel otírat během doby, kdy je varná deska zapnutá, může dojít ke změně nastavení. Aby k tomu nedošlo, má varná deska k dispozici funkci ochrana před náhodnou aktivací.

Zapnutí: Stiskněte symbol . Zazní signál. Ovládací panel se na 35 sekund zablokuje. Můžete otírat povrch ovládacího panelu, aniž byste změnili nastavení.

Deaktivace: Po 35 sekundách je ovládací panel odblokován. Pro předčasné zrušení funkce stiskněte symbol .

#### Upozornění

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

## Automatické vypnutí varné zóny

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

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

Když se stisknete libovolný symbol, ukazatel zhasne. Nyní můžete varnou zónu znovu nastavit.

To, kdy se aktivuje automatické vypnutí varné zóny, se řídí podle nastaveného stupně ohřevu (po 1 až 10 hodinách).

## Základní nastavení

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

Ukazatel	Funkce
<b>c 1</b>	<b>Automatická dětská pojistka</b> <b>0</b> Manuálně*. <b>1</b> Automaticky. <b>2</b> Funkce deaktivovaná.
<b>c 2</b>	<b>Zvukové signály</b> <b>0</b> Potvrzující a chybový signál je vypnutý. <b>1</b> Je zapnutý jen chybový signál. <b>2</b> Je zapnutý jen potvrzující signál. <b>3</b> Všechny akustické signály jsou zapnuté.*
<b>c 3</b>	<b>Zobrazení spotřeby energie</b> <b>0</b> Vypnuté.* <b>1</b> Zapnuté.
<b>c 4</b>	<b>Nastavení v závislosti na nadmořské výšce</b> <b>1-2</b> Snížení. <b>3</b> Základní nastavení. <b>4-9</b> Zvýšení.
<b>c 5</b>	<b>Automatické programování doby přípravy pokrmů</b> <b>00</b> Vypnuté.* <b>0 1-99</b> Doba do automatického vypnutí.
<b>c 6</b>	<b>Doba trvání zvukového signálu minutky při ukončení činnosti</b> <b>1</b> 10 sekund.* <b>2</b> 30 sekund. <b>3</b> 1 minuta.
<b>c 7</b>	<b>Funkce power management. Omezení celkového výkonu varné desky</b> <b>0</b> Vypnuté.* <b>1</b> 1 000 W, minimální výkon. <b>1.</b> 1 500 W. <b>2</b> 2 000 W. ... <b>9</b> nebo <b>9.</b> Maximální výkon varné desky.
<b>c 12</b>	<b>Kontrola nádoby, výsledek přípravy pokrmů</b> <b>0</b> Není vhodná. <b>1</b> Není optimální. <b>2</b> Vhodná.
<b>c 14</b>	<b>Spojení bezdrátového teplotního senzoru s varnou deskou</b> <b>0</b> Bezchybné spojení. <b>1</b> Chyba spojení: na základě chyby přenosu. <b>2</b> Chyba spojení: na základě chyby teplotního senzoru.

\* Nastavení z výroby

Ukazatel	Funkce
	<b>Resetování na nastavení z výroby</b>
	Individuální nastavení.*
	Obnovení nastavení z výroby.

\* Nastavení z výroby

### Provedení základního nastavení:

Varná deska musí být vypnutá.

1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund cca 4 sekundy tiskněte symbol . První čtyři ukazatele udávají informace o produktu. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů stiskněte oblastí nastavování.

Informace o produktu	Ukazatel
Ukazatel pro zákaznický servis (ISS)	
Výrobní číslo	
Výrobní číslo 1	
Výrobní číslo 2	

3. Při novém stisknutí symbolu se dostanete do základních nastavení. Na ukazatelích svítí a jako přednastavená hodnota .



4. Stiskněte opakovaně symbol , až se zobrazí požadovaná funkce.
5. Poté v oblasti nastavování zvolte požadované nastavení.



6. Minimálně 4 sekundy tiskněte symbol .

Nastavení jsou uložena.

### Vypnutí základního nastavení

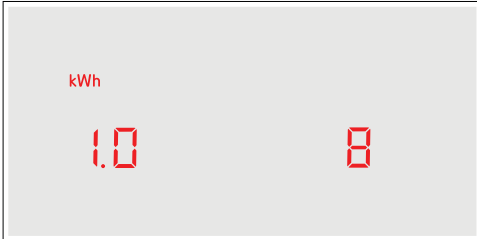
Vypněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.

## Ukazatel spotřeby energie

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

Po vypnutí se na 10 sekund objeví spotřeba v kWh.

Na obrázku je příklad spotřeby **1.08** kWh.



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

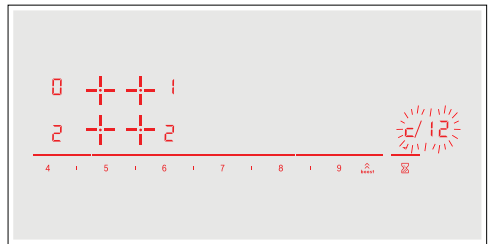
## Test vhodnosti nádobí

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




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

1. Postavte studenou nádobu s cca 200 ml vody doprostřed varné zóny, jejíž průměr nejlépe odpovídá dnu nádoby.
2. Přejděte na základní nastavení a zvolte nastavení **C** / **2**.
3. Stiskněte oblast nastavování. Na ukazateli varné zóny bliká **—**. Funkce je aktivovaná.

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



Zkontrolujte výsledek podle následující tabulky:

Výsledek	
	Nádoba není pro varnou zónu vhodná, a proto se neohřeje.*
	Nádoba se ohřívá pomaleji, než jste očekávali, a vaření neprobíhá optimálně.*
	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 stiskněte pole nastavování.

### Upozornění

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

## Čištění spotřebiče

Vhodné čisticí a ošetřovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu.

### Varná deska

#### Čištění

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

Varnou desku čistíte vlhkým hadříkem a poté ji 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 obalu výrobku.

V žádném případě nepoužívejte:

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

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

Vhodné škrabky na sklo obdržíte u zákaznického servisu.

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

#### Možné skvrny

Vodní kámen a zbytky vody

Vyčistěte varnou desku, jakmile vychladne. Můžete použít vhodný čisticí prostředek na sklokeramické varné desky.\*

Cukr, zbytky rýže nebo plast

Okamžitě vyčistěte. Použijte škrabku na sklo. Pozor: nebezpečí popálení.\*

\* Poté vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte hadrem.

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

### Rám varné desky

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

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

### Bezdrátový teplotní senzor

#### Teplotní senzor

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

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

#### Silikonová lepicí páska

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

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

#### Displej teplotního senzoru

Displej senzoru musí být vždy čistý a suchý. Postupujte následovně:

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

#### Upozornění

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



## Často kladené dotazy

### Použití

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

Dětská pojistka je aktivována.

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

#### Proč blikají zobrazení a ozývají se signální tón?

Odstraňte z ovládacího panelu kapaliny nebo zbytky jídla. Odstraňte všechny předměty, které leží na ovládací **desce**

Návod k deaktivaci signálního tónu najdete v kapitole → "*Základní nastavení*".

### Zvuky

#### Proč se při vaření ozývají zvuky?

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

#### Možné zvuky:

##### **Hluboké bzučení jako u transformátoru:**

Vzniká při vaření na vysokém stupni **ohřevu**. Při snížení stupně **ohřevu** zvuk zmizí nebo se ztlumí.

##### **Hluboké pískání:**

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

##### **Praskání:**

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

##### **Vysoké pískavé tóny:**

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

##### **Zvuk ventilátoru:**

Varná deska je vybavena ventilátorem, který se zapíná při vysokých teplotách. Ventilátor může dále běžet i po vypnutí varné desky, je-li naměřená teplota ještě příliš vysoká.

### 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 ohřevu 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 ohřevu?

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

## Čištění

### Jak se varná deska čistí?

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

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

## ? Co dělat v případě poruchy?

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

Ukazatel	Možná příčina	Odstranění
Nesvítil žádný ukazatel	Přerušené napájení.  Spotřebič nebyl zapojen podle schématu elektrického zapojení.  Porucha elektroniky.	Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda v přívodu elektrického proudu nedošlo ke kratu.  Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojený podle schématu zapojení.  Pokud poruchu nelze odstranit, kontaktujte technický zákaznický servis.
Ukazatele blikají	Ovládací panel je vlhký nebo je zakrytý nějakým předmětem.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na displeji varných zón bliká ukazatel <b>—</b> .	Vyskytla se porucha elektroniky.	Pro potvrzení poruchy krátce zakryjte ovládací panel rukou.
<b>F2 / E8207</b>	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté <b>stiskněte</b> libovolný symbol na varné desce.
<b>F4 / E8208</b>	Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.	
<b>F5</b> + stupeň <b>ohřevu</b> a akustický signál	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Hrozí přehřátí elektroniky.	Hrncem odstraňte. Za krátkou chvíli chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
<b>F5</b> a akustický signál	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Hrncem odstraňte. Počkejte několik sekund. <b>Stiskněte</b> libovolné ovládací plošky. Jakmile chybové hlášení zhasne, můžete vařit dál.
<b>F1 / F6</b>	Varná zóna je přehřátá a kvůli ochraně pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak znovu zapněte varnou zónu.
<b>F8</b>	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu bez přerušování.	Aktivovalo se automatické vypnutí <b>varné zóny</b> . Viz <b>příslušná část</b> → " <b>Automatické vypnutí varné zóny</b> ".
<b>E8202</b>	Teplotní senzor je přehřátý a varná zóna se vypnula.	Počkejte, dokud teplotní senzor dostatečně nevychladne, a pak funkci znovu aktivujte.
<b>E8203</b>	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.
<b>E8204</b>	Baterie teplotního senzoru je téměř vybitá.	Vyměňte baterii 3V CR2032. Viz <b>příslušná část</b> → " <b>Výměna baterie</b> ".
<b>E8205</b>	Teplotní senzor nemá spojení.	Funkci vypněte a poté znovu zapněte.
<b>E8206</b>	Teplotní senzor je vadný / poškozený.	Kontaktujte technický zákaznický servis.
Ukazatel teplotního senzoru nesvítil.	Teplotní senzor nereaguje a ukazatel nesvítil.	Vyměňte baterii 3V CR2032. Viz <b>příslušná část</b> → " <b>Výměna baterie</b> ". Pokud problém přetrvává, podržte 8 sekund stisknutý symbol na teplotním senzoru a teplotní senzor znovu spojte s varnou deskou. Pokud problém nadále přetrvává, kontaktujte zákaznický servis.

Na ovládací panel nestavte horké hrnce.

Ukazatel	Možná příčina	Odstranění
Ukazatel na teplotním senzoru dvakrát bliká.	Baterie teplotního senzoru je téměř vybitá. Příští vaření se může přerušit kvůli vybité baterii.	Vyměňte baterii 3V CR2032. Viz <b>příslušná část</b> → "Výměna baterie".
Ukazatel na teplotním senzoru třikrát bliká.	Teplotní senzor nemá spojení.	Podržte 8 sekund stisknutý symbol na teplotním senzoru a teplotní senzor znovu spojte s varnou deskou.
<b>E9000</b> <b>E90 10</b> <b>U400</b>	Nesprávné provozní napětí mimo normální provozní rozsah.	Kontaktujte dodavatele elektrického proudu.
<b>dE</b>	Varná deska není správně připojená.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zkontrolujte, zda je zapojená podle schématu zapojení.
<b>dE</b>	Je aktivovaný předváděcí režim.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte 30 sekund a znovu ji zapojte. Během následujících 3 minut <b>stiskněte</b> libovolné ovládací plošky. Předváděcí režim se deaktivuje.

Na ovládací panel nastavte horké hrnce.

### Upozornění

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



## Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete Váš spotřebič opravit. Vždy najdeme nejhodnější řešení, abyste se vyhnuli zbytečným návštěvám našich servisních techniků.

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

Potřebujete-li náš zákaznický servis, uveďte prosím označení produktu (č. E) a výrobní číslo konkrétního spotřebiče (č. FD)

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 výrobní číslo FD. Viz příslušná kapitola → "Základní nastavení".

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

### Objednávka opravy a poradenství při poruchách

**CZ 251.095.546**

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

## Zkušební pokrmy

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

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

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

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba trvání (min:s)	Po- klíčka	Vaření Stupeň ohřevu	Po- klíčka
<b>Rozpuštěná čokoláda</b> Poleva (např. značka Dr. Oetker, jemná hořká čokoláda 55 % kaka, 150 g)	hluboký hrnec Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
<b>Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty</b> Čočková polévka* Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Množství: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
<b>Čočková polévka z plechovky</b> Např. čočková terina s pářečky Erasco Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.5	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.5	Ano
<b>Příprava bešamelu</b> Teplota mléka: 7 °C Příspěvky: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli						
1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	hluboký hrnec Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Do zpěněné mouky přilijte mléko a za stálého míchání přivedte 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 ohřevu	Předehřátí		Vaření		
			Doba trvání (min:s)	Po- klička	Stupeň ohřevu	Po- klička	
<b>Příprava mléčné rýže</b>							
Mléčná rýže vařená s pokličkou Teplota mléka: 7 °C Nechte ohřát mléko, dokud nevzkypí. Nastavte doporučený stupeň ohřevu a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření včetně předehřátí cca 45 min.							
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnc Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min zamíchat)	Ano	
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnc Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min zamíchat)	Ano	
<b>Mléčná rýže vařená bez pokličky</b>							
Teplota mléka: 7 °C Přísady přidejte do mléka a za stálého míchání zahřejte. Když mléko dosáhne cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň ohřevu a nechte na malý stupeň vařit přibližně 50 min.							
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	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	
<b>Příprava rýže*</b>							
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	
<b>Vepřová pečeně</b>							
Řízačteční teplota pečeně: 7 °C							
Množství: 3 plátky vepřové pečeně (celková hmotnost přibližně 300 g, výška 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje	pánev na smažení Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne	
<b>Příprava palačinek**</b>							
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku	pánev na smažení Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne	
<b>Smažené bramborové hranolky</b>							
Množství: 1,8 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							

Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		BOSCH	
Model		PIF675DE3E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a/a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukční ohřev	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
levá přední	∅	18	cm
levá zadní	∅	18 / 28	cm
pravá přední	∅	21	cm
pravá zadní	∅	14,5	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
levá přední		170,0	Wh/kg
levá zadní		170,0	Wh/kg
pravá přední		170,0	Wh/kg
pravá zadní		170,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

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

## Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

### 1. Záruka

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

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

### 2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

### 3. Uplatnění záruky

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

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

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

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na [www.bosch-home.cz](http://www.bosch-home.cz).

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

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

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

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

## 4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

## 5. Náhradní díly

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

## 6. Pozáruční servis

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

## 7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

## 8. Upozornění pro prodejce

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

## 9. Ochrana osobních údajů

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

## 10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

### Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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



# B/S/H/

## **Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH**

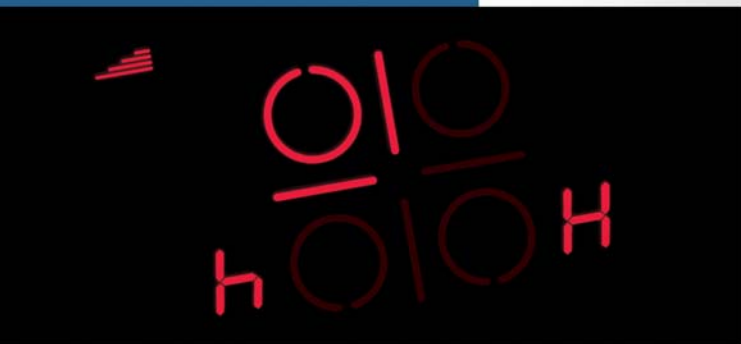
BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Radlická 350  
158 00 Praha 5

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

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

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

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

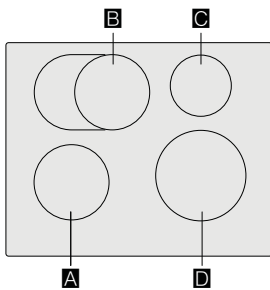




Indukčná sklokeramická varná doska  
s ovládaním so senzormi  
**PIF675DE3E**



**BOSCH**

[sk] Návod na použitie



		g*	b*
<b>A</b>	∅ 18	1.800 W	3.100 W
<b>B</b>	∅ 18/28	 1.800 W	3.100 W
		 2.000 W	3.700 W
<b>C</b>	∅ 14,5	1.400 W	2.200 W
<b>D</b>	∅ 21	2.200 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# Obsah

 <b>Použitie podľa určenia</b> . . . . .	41	 <b>Detská poistka</b> . . . . .	65
 <b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> . . . . .	42	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky . . . . .	65
 <b>Príčiny poškodenia</b> . . . . .	43	Automatická detská poistka . . . . .	65
Prehľad . . . . .	43	 <b>Ochrana pred náhodnou aktiváciou</b> . . . . .	65
 <b>Ochrana životného prostredia</b> . . . . .	44	 <b>Automatické vypnutie varnej zóny</b> . . . . .	65
Tipy na úsporu energie . . . . .	44	 <b>Základné nastavenia</b> . . . . .	66
Ekologická likvidácia spotrebiča . . . . .	44	Vykonanie základného nastavenia . . . . .	67
 <b>Indukčné varenie</b> . . . . .	44	 <b>Ukazovateľ spotreby energie</b> . . . . .	68
Výhody indukčného varenia . . . . .	44	 <b>Test vhodnosti riadu</b> . . . . .	68
Riad . . . . .	44	 <b>Čistenie spotrebiča</b> . . . . .	69
 <b>Zoznámenie sa so spotrebičom</b> . . . . .	46	Varná doska . . . . .	69
Ovládací panel . . . . .	46	Rám varnej dosky . . . . .	69
Varné zóny . . . . .	47	Bezdrôtový teplotný senzor . . . . .	69
Ukazovateľ zostatkového tepla . . . . .	47	 <b>Často kladené otázky</b> . . . . .	70
 <b>Obsluha spotrebiča</b> . . . . .	48	 <b>Čo robiť v prípade poruchy?</b> . . . . .	71
Zapnutie a vypnutie varnej dosky . . . . .	48	 <b>Zákaznícky servis</b> . . . . .	72
Nastavenie varnej zóny . . . . .	48	Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) . . . . .	72
Odporúčania šéfkuchára . . . . .	48	 <b>Skúšobné pokrmý</b> . . . . .	73
 <b>Časové funkcie</b> . . . . .	51		
Funkcia Timeru . . . . .	51		
Minútka . . . . .	51		
Funkcia stopiek . . . . .	52		
 <b>Funkcia PowerBoost</b> . . . . .	52		
Aktivácia . . . . .	52		
Deaktivácia . . . . .	52		
 <b>Funkcia ShortBoost</b> . . . . .	53		
Odporúčania na používanie . . . . .	53		
Aktivácia . . . . .	53		
Deaktivácia . . . . .	53		
 <b>Funkcia udržiavania teploty</b> . . . . .	53		
Aktivácia . . . . .	53		
Deaktivácia . . . . .	53		
 <b>Funkcie prípravy pokrmu</b> . . . . .	54		
Druhy funkcií prípravy pokrmu . . . . .	54		
Vhodný riad . . . . .	55		
Senzory a špeciálne príslušenstvo . . . . .	55		
Funkcie a nastavenie stupňa ohrevu . . . . .	55		
Odporúčané pokrmý . . . . .	59		
Príprava a údržba bezdrôtového teplotného senzora . . . . .	63		
Vyhlasenie o zhode . . . . .	64		

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

## Použitie podľa určenia

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

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

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

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

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

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

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

Tento spotrebič nie je určený na prevádzku s externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.

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

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

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

Ak máte implantovaný kardiostimulátor alebo podobné zariadenie, odporúčame Vám, aby ste boli opatrní pri použití tohto spotrebiča alebo pri kontakte so spotrebičom za jeho prevádzky. Poradte sa so svojim lekárom alebo výrobcom daného zdravotníckeho zariadenia o možnej nezlučiteľnosti spotrebiča s daným zdravotníckym prístrojom.

## **⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny**

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!**

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrne zahaste pokrievkou, protipožiarnou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na 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 skrini. Zavolajte zákaznický servis.

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

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

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo elektrického výboja!**

- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákaznického servisu. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Obráťte sa na zákaznický servis.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.

- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytáhněte síťovú zástrčku ze zásuvky nebo vypněte poistku v poistkové skrini. Zavolejte zákaznický servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznický servis.

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!**

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

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!**

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

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!**

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

## Príčiny poškodenia

### Varovanie!

- 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 dosky. 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. Neodporú čame používať na varnej doske ochrannú fóliu.

### Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Vykypené jedlá.	Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky.	Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na tento druh varnej dosky.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Varnou dosku nepoužívajte ako pracovnú a odkladaciu plochu.
	Drsné dná nádob poškrabajú varnou dosku.	Skontrolujte riad na varenie.
Sfarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky.	Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na tento druh varnej dosky.
	Odtretie hrncom.	Hrnce a panvice pri presúvaní nadvihnite.
Odlupovanie	Cukor, jedlá s vysokým obsahom cukru.	Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.

## Ochrana životného prostredia

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

### Tipy na 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. Nerovná 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 ohrevu. Tým môžete ušetriť energiu.

### Ekologická likvidácia spotrebiča

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



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

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

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

## Indukčné varenie

### Výhody indukčného varenia

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

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

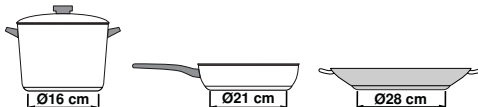
### Riadi

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.

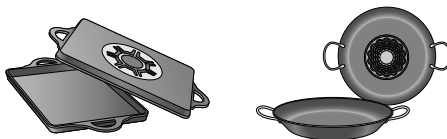
Na kontrolu toho, či je riad vhodný pre indukčné zariadenia, môžete použiť postup uvedený v kapitole → "Test vhodnosti riadu".

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



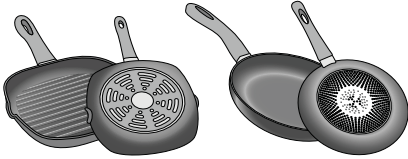
K dispozícii sú aj nádoby na indukčný ohrev, ktorých dno je kompletne feromagnetické:

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





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



### Nevhodný riad

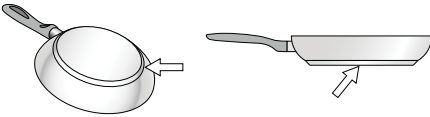
Nikdy nepoužívajte difúzne panely ani nádoby z:

- normálnej jemnej ocele
- skla
- hlíny
- medi
- hliníka

### Vlastnosti dna varných nádob

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

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



### Chýbajúca nádoba alebo nádoba s nevhodnou veľkosťou

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

### Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

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

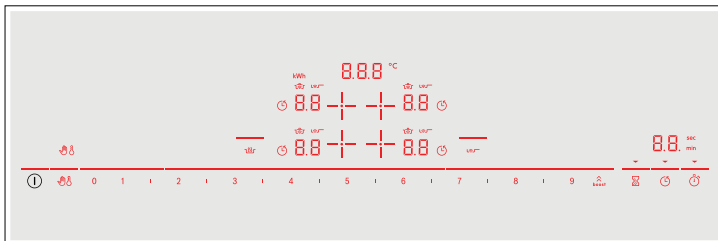
### Rozpoznávanie varnej nádoby

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

## Zoznámenie sa so spotrebičom

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

### Ovládací panel



Ovládací panel	
ⓘ	Hlavný vypínač
+	Voľba varnej zóny
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Polia nastavenia
boost	Funkcia PowerBoost a ShortBoost
👉	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
👶	Detská poistka
🔥	Funkcia udržiavania teploty
👨🍳	Senzor na smaženie
⌚	Minútka
⌚	Funkcia Timeru
⌚	Funkcia stopiek

Ukazovatele	
00	Prevádzkový stav
19	Nastavenie stupňa ohrevu
H/h	Zostatkové teplo
00	Časové funkcie
000°C	Teplota prípravy pokrmu
👉	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
👶	Detská poistka
⌚	Nastavenie času prípravy pokrmu
min / sec	Zobrazenie času
b.	Funkcia PowerBoost
Pb.	Funkcia ShortBoost
👨🍳	Senzor na smaženie
👨🍳	Funkcia prípravy pokrmu
kWh	Spotreba energie
🔥	Funkcia udržiavania teploty

### Ovládací panel

Keď sa varná doska zohreje, dostupné symboly pre ovládacie prvky sa rozsvietia.

Keď sa dotknete symbolu, príslušná funkcia sa aktivuje.

### Upozornenie

- Príslušné symboly ovládacích prvkov sa rozsvietia podľa dostupnosti. Ukazovatele varných zón alebo zvolených funkcií svietia jasnejšie.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhkosť môže mať negatívny vplyv na jeho funkciu.

## Varné zóny

Varné zóny		
○	Jednoduchá varná zóna	Použite riad na varenie vhodnej veľkosti.
co	Varná zóna na pekáč	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 → "Indukčné varenie"

## Ukazovateľ zostatkového tepla

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

V závislosti od výšky zostatkového tepla sa zobrazujú dve indikácie:

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

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



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


## Obsluha spotrebiča

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

### Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Varnou dosku zapnete alebo vypnete hlavným vypínačom.

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

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

#### Upozornenie

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

### Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohrevu pomocou symbolov **1** až **9**.



Stupeň ohrevu **1** = najnižší stupeň.

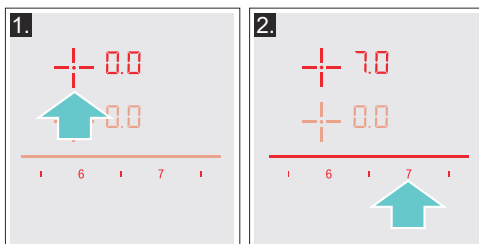
Stupeň ohrevu **9** = najvyšší stupeň.

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

#### Výber varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

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




Stupeň ohrevu je nastavený.

### Zmena nastavenia stupňa ohrevu

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

#### Vypnutie varnej zóny

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

#### Upozornenie

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

### Odporúčania šéfkuchára

#### Odporúčanie

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

## Tabuľka varenia

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

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy (min.)
<b>Rozohrievanie</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
<b>Ohrev a udržiavanie teploty</b>		
Eintopf, (hustá polievka), napr. šošovicová	1.5 - 2	-
Mlieko*	1.5 - 2.5	-
Zohriatie párkov vo vode*	3 - 4	-
<b>Rozmrazovanie a ohrev</b>		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 45
<b>Mierne varenie</b>		
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
<b>Varenie, Varenie v pare, dusenie</b>		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mliečna ryža***	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4.5 - 5.5	25 - 35
Varené zemiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievka)	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
<b>Dusenie</b>		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60

\* Bez pokrievky

\*\*Niekoľkokrát obráťte

\*\*\*Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8,5

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy (min.)
<b>Pečenie / smaženie s malým množstvom oleja*</b>		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6-7	6-10
Rezne, zmrazené	6-7	8-12
Kotlety, prírodné alebo obaľované**	6-7	8-12
Steak (hrúbka 3 cm)	7-8	8-12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)**	5-6	10-20
Prsia z hydiny, zmrazené**	5-6	10-30
Fašírky (hrúbka 3 cm)**	4,5-5,5	20-30
Hamburger (hrúbka 2 cm)**	6-7	10-20
Ryby a rybie filé, prírodné	5-6	8-20
Ryby a rybie filé, obaľované	6-7	8-20
Ryby obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	6-7	8-15
Krevety, tigré krevety	7-8	4-10
Restovaná zelenina a huby	7-8	10-20
Orestovaná zelenina s mäsom po ázijsky	7-8	15-20
Mrazené pokrmy, napr. pečené pokrmy	6-7	6-10
Palacinky (smažené postupne)	6,5-7,5	-
Omeleta (smažená postupne)	3,5-4,5	3-6
Volské oká	5-6	3-6
<b>Fritovanie* (150 – 200 g na porciu v 1 – 2 l oleja, smažiť po porciách)</b>		
Mrazené potraviny, napr. hranolčeky, kuracie nugetky	8-9	-
Krokety, zmrazené	7-8	-
Mäso, napr. časti kurčafa	6-7	-
Ryby, obaľované alebo v cestičku	6-7	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v cestičku	6-7	-
Drobné smažené pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestičku	4-5	-
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte		
***Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8,5		

## Časové funkcie





Váš varný panel má tri funkcie:

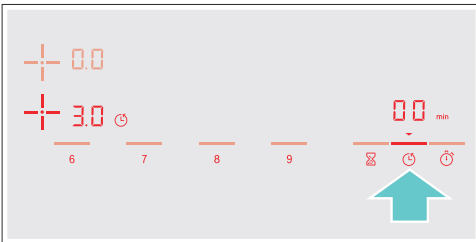
- Funkcia Timeru
- Minútka
- Funkcia stopiek

### Funkcia Timeru

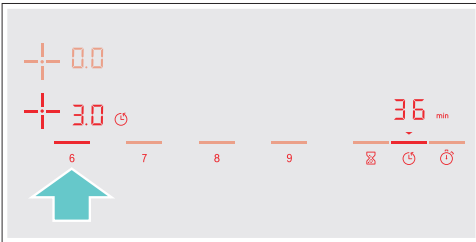
Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.


#### Postup nastavenia:

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



3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovanú dobu prípravy pokrmu v poli nastavenia.



4. Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.

Doba prípravy pokrmu začne plynúť.

**Upozornenie:** Pre všetky varné zóny sa môže automaticky nastaviť rovnaká doba prípravy pokrmu. Nastavená doba plynie pre každú varnú zónu nezávisle od seba. Informácie o automatickom programovaní prípravy pokrmu nájdete v odseku → "Základné nastavenia"

### Senzor na smaženie


Ak sa pre niektorú varnú zónu naprogramuje doba prípravy pokrmu a senzor na smaženie je aktívny, doba prípravy pokrmu začne plynúť až po dosiahnutí zvoleného stupňa ohrevu.


### Funkcie prípravy pokrmu

Ak je pre nejakú varnú zónu naprogramovaná doba prípravy pokrmu a je aktivovaná niektorá z funkcií prípravy pokrmu, spustí sa nastavená doba prípravy pokrmu až vtedy, keď sa dosiahne teploty pre zvolenú oblasť.



#### Zmena alebo zrušenie nastavenej doby



Vyberte varnú zónu a potom sa dotknite symbolu .


Keď chcete vymazať naprogramovanú dobu prípravy pokrmu, v oblasti nastavenia zmeňte čas ohrevu alebo nastavte .

Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.



#### Po uplynutí nastavenej doby

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

Na ukazovateli časových funkcií blikajú  a ukazovateľ .

Pri dotyku symbolu  ukazovateľa zhasnú a zvukový signál sa vypne.

#### Upozornenie





- Keď chcete nastaviť dobu prípravy pokrmu kratšiu ako 10 minút, dotknite sa najprv vždy  a až potom zvolte požadovanú hodnotu.
- Ak bola naprogramovaná doba prípravy pokrmu pre viac varných zón, zobrazí sa na ukazovateli časových funkcií vždy časový údaj zvolenej varnej zóny.
- Keď chcete zistiť zostávajúcu dobu prípravy pokrmu varnej zóny, vyberte príslušnú varnú zónu.
- Doba prípravy pokrmu môžete nastaviť až do  minút.

### Minútka


Prostredníctvom minútky môžete nastaviť dobu trvania až na 99 minút.


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


#### Nastavenie

1. Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli časových funkcií svieti symbol  a indikátor .
2. V poli nastavenia zvolte požadovanú dobu a na potvrdenie sa dotknite symbolu . Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.

#### Zmena alebo zrušenie nastavenej doby

Dotknite sa symbolu .

Keď chcete vymazať naprogramovanú dobu prípravy pokrmu, v oblasti nastavenia zmeňte dobu prípravy alebo nastavte .

Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.

#### Po uplynutí nastavenej doby

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

Po dotyku symbolu  ukazovateľa zhasnú.

## Funkcia stopiek

Funkcia stopiek zobrazuje čas, ktorý uplynul od aktivovania.

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


### Aktivácia

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

Čas začne plynúť.

### Deaktivácia


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

Keď sa znova dotknete symbolu , ukazovatele zhasnú.

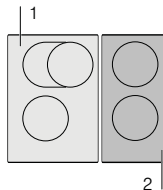
Funkcia je deaktivovaná.





## 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 obrázky).



### Aktivácia

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

### Deaktivácia

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

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

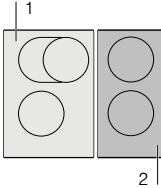


## Funkcia ShortBoost

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

Na deaktivovanie funkcie vyberte vhodný stupeň ohrevu pre Váš pokrm.


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



## Odporúčania na použitie


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

## Aktivácia

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

Funkcia je aktivovaná.

## Deaktivácia

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


Funkcia je deaktivovaná.

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

## Funkcia udržiavania teploty

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


### Aktivácia


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

Ukazovateľ **L**  svieti.

Funkcia je aktivovaná.

### Deaktivácia

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

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

Funkcia je deaktivovaná.

## Funkcie prípravy pokrmu

S funkciami prípravy pokrmu 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. Prítom 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 na smaženie, sú označené symbolom pre senzor na smaženie.

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














V tejto kapitole získate informácie o týchto úkonoch:

- Druhy funkcií prípravy pokrmu
- Vhodný riad
- Sensory a špeciálne príslušenstvo
- Funkcie a stupne varenia
- Odporúčané pokrmy
- Príprava a údržba o bezdrôtový teplotný senzor

### Druhy funkcií prípravy pokrmu

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

Tabuľka znázorňuje rôzne dostupné nastavenia pre funkcie prípravy pokrmu:

Funkcie prípravy pokrmu	Nastavenie teploty	Varný riad	K dispozícii	Aktivácia
<b>Senzor na smaženie</b>				
Dusenie /pečenie s malým množstvom tuku	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Funkcie prípravy pokrmu</b>				
Zohrievanie/udržiavanie v teple	1 / 70 °C		Všetky varné zóny	
Pomalé varenie	2 / 90 °C		Všetky varné zóny	
Varenie	3 / 100 °C		Všetky varné zóny	
Varenie v tlakovom hrnci	4 / 120 °C		Všetky varné zóny	
Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci*	5 / 170 °C		Všetky varné zóny	

\*Predhriatie s pokrievkou a fritovanie bez pokrievky.

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

## Vhodný riad

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

Funkcie varenia nie sú ur. čené na pečenie v panvici tak, ako je to možné so senzorom **na smaženie**.

Existujú panvice, ktoré sú optimálne vhodné pre senzor **na smaženie**. Dajú sa dodatočne zakúpiť v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom nášho zákazníkoveho servisu. Vždy uveďte príslušné referenčné číslo:

- HEZ390210 panvica s priemerom 15 cm.
- HEZ390220 panvica s priemerom 19 cm.
- HEZ390230 panvica s priemerom 21 cm.
- HEZ390250 panvica s priemerom 28 cm.

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

### Upozornenie

- Senzor **na smaženie** bol nastavený špeciálne pre tento druh a túto veľkosť panvice.
- Iné panvice sa môžu prehriať a teplota sa môže nastaviť pod alebo **nad zvoleným stupňom ohrevu**. Najprv vyskúšajte najnižší **stupeň ohrevu** 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 → **"Indukčné varenie"**.

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

## Senzory a špeciálne príslušenstvo

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

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

- Sensory teploty, ktoré sa nachádzajú v rámci varného panela a kontrolujú teplotu dna riadu. Vhodné pre senzor **na smaženie**.
- **Bezdrôtový teplotný senzor**, ktorý odovzdáva ďalej informácie o teplote riadu na varenie, ovládacímu panelu. Vhodné pre funkcie varenia.

**Teplotný senzor** je nenahraditeľným pri používaní funkcií varenia.

Ak váš varný panel nedisponuje **bezdrôtovým teplotným senzorom**, môžete si ho dodatočne zaobstaráť v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom nášho zákazníkoveho servisu, pri uvedení referenčného čísla HZ39050.

Informácie o **teplotnom senzore** nájdete v odseku → **"Príprava a údržba o bezdrôtový teplotný senzor"**

## Funkcie a nastavenie stupňa ohrevu

### Senzor na smaženie

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

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

### Výhody

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

### Upozornenia



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

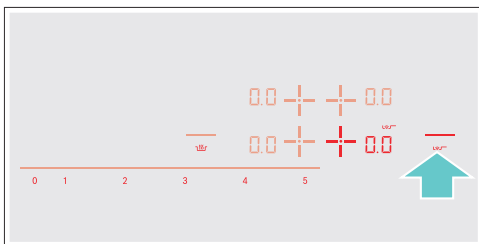
## Nastavenie stupňa ohrevu

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

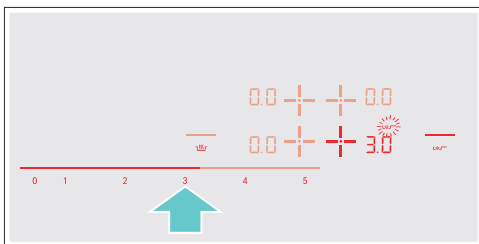
### Nastavenie


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

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



2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvolte v poli nastavenia požadovaný stupeň ohrevu.




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

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

**Upozornenie:** Pokrmly obráťte, aby sa nepripáliły.

### Vypnutie senzora na smaženie

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

### Funkcie prípravy pokrmu

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

Tieto funkcie sú vám k dispozícii pre všetky varné zóny.

### Výhody

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

### Upozornenie

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

## Teplotné rozsahy a nastavenia

Funkcie prípravy pokrmu	Teplotný stupeň	Rozsah teplôt	Vhodné na
Zohrievanie, udržiavanie v teplote	1/70 °C	60 – 70 °C	napríklad polievky, punč
Mierne 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 na varenie s funkciami určenými k príprave pokrmu

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

### Upozornenia

- Varte vždy so zatvorenou pokrievkou. Výnimka: „Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci“, stupeň ohrevu 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 olej s masťou. Horúce zmesi tuku môžu spôsobiť vznik peny.
- Ak nie je výsledok varenia uspokojivý, napríklad pri varení zemiakov, nabudúce použite viac vody, ale zachovajte odporúčaný stupeň ohrevu.

### Nastavenie bodu varu

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

- Vyberte si základné nastavenie **4**, pozrite si kapitolu → "Základné nastavenia"
- Základné nastavenie je štandardne nastavené na hodnotu 3. Ak sa miesto vášho bydliska nachádza vo výške v rozmedzí 200 a 400 metrov 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	Nastavenie <b>4</b>
0 – 100 m.	1
100 – 200 m.	2
200 – 400 m.	3*
400 – 600 m.	4
600 – 800 m.	5
800 – 1 000 m.	6
1 000 – 1 200 m.	7
1 200 – 1 400 m.	8
Viac ako 1 400 m.	9
* Základné nastavenie	

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

## Pripojenie bezdrôtového teplotného senzora k ovládacímu panelu

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

Na prepojenie bezdrôtového teplotného senzora s ovládacím panelom postupujte nasledovne:

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

### Stav

<b>0</b>	Bezchybné prepojenie
<b>!</b>	Chybné prepojenie z dôvodu chyby pri prenose.
<b>🔥</b>	Chybné prepojenie: z dôvodu chyby teplotného senzora.

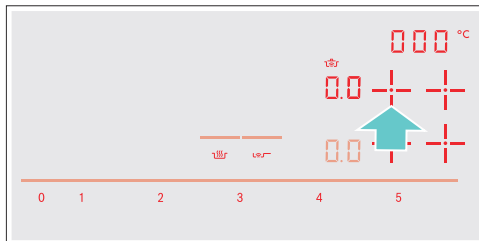
- Hneď ako bude teplotný senzor bezchybne prepojený s ovládacím panelom, funkcie prípravy pokrmu budú k dispozícii.
- Chyba spojenia následkom poruchy teplotného senzora sa môže vyskytnúť z nasledovných dôvodov:
  - Chyba komunikácie prostredníctvom Bluetooth.
  - Symbol na teplotnom senzore nebol stlačený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

## Resetovanie bezdrôtového teplotného senzora

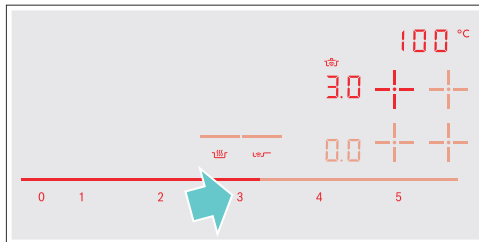
1. Dotýkajte sa symbolu **🔥** cca 8 – 10 sekúnd. Počas toho zasvieti trikrát LED ukazovateľ teplotného senzora. Pri tretom rozsvietení LED sa spustí resetovanie. V tomto momente dajte prst dolu zo symbolu. Keď LED zhasne, bezdrôtový teplotný senzor je resetovaný.
2. Zopakujte proces prepojenia od bodu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

## Nastavenie

1. Upevnite teplotný senzor na hrnci, pozrite si kapitolu → "Príprava a údržba bezdrôtového teplotného senzora"
2. Hrnec s dostatočným množstvom tekutiny postavte na želanú varnú zónu a vždy ho zakryte pokrievkou.
3. Vyberte si varnú zónu, na ktorej sa nachádza hrniec s teplotným senzorom.
4. Dotknite sa symbolu **🔥** teplotného senzora. Na ovládacím paneli svieti ukazovateľ **🔥**.



5. Z tabuľky si vyberte vhodný stupeň ohrevu.



Funkcia je aktivovaná.

Symbol teploty **🔥** bliká dovtedy, kým voda alebo olej nedosiahli teplotu zodpovedajúcu pre vloženie 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 prípravy pokrmov

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

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

## Odporúčané pokrmy

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

Mäso	Funkcie prípravy pokrmu	Stupeň ohrevu	Celková doba varenia od zvukového tónu (min.)
<b>Funkcia: Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Rezne prírodné alebo obalované a vyprážané	Senzor na smaženie	4	6 – 10
Filé	Senzor na smaženie	4	6 – 10
Kotleta*	Senzor na smaženie	3	10 – 15
Cordon bleu, viedenské rezne*	Senzor na smaženie	4	10 – 15
Steak, krvavý (3 cm hrubý)	Senzor na smaženie	5	6 – 8
Steak ružový alebo prepečený (3 cm hrubý)	Senzor na smaženie	4	8 – 12
Prsia z hydiny (2 cm hrubé)*	Senzor na smaženie	3	10 – 20
Párky, varené alebo surové*	Senzor na smaženie	3	8 – 20
Hamburger, mäsové gulôčky, plnená mäsová roláda*	Senzor na smaženie	3	6 – 30
<b>Jemná sekaná</b>			
Ragú, gyros	Senzor na smaženie	4	7 – 12
Mleté mäso	Senzor na smaženie	4	6 – 10
Slanina	Senzor na smaženie	2	5 – 8
<b>Funkcia: Mierne varenie</b>			
Párky	Funkcie prípravy pokrmu	2/90 °C	10 - 20
<b>Funkcia: Príprava pokrmu</b>			
Mäsové knedličky	Funkcie prípravy pokrmu	3/100 °C	20 – 30
Sliepka na polievku	Funkcie prípravy pokrmu	3/100 °C	60 – 90
Tafelspitz (Hovädzia špička)	Funkcie prípravy pokrmu	3/100 °C	60 – 90
<b>Funkcia: Príprava pokrmu v tlakovom hrnci</b>			
Kurča, tefalacie mäso***	Funkcie prípravy pokrmu	4/120 °C	15 – 25
<b>Funkcia: Smaženie s veľkým množstvom oleja</b>			
Časti kurčafa, gulôčky z mletého mäsa**	Funkcie prípravy pokrmu	5/170 °C	10 – 15
* Viackrát obráťte.			
** Olej zahrejte pri zatvorenej pokrievke. Bez pokrievky pečte po jednotlivých porciách (dobu trvania pre jednu porciu si pozrite v tabuľke).			
*** Jedlo pridajte hneď na začiatku.			

Ryba	Funkcie prípravy pokrmu	Stupeň ohrevu	Celkový čas varenia/ohrevu od signalizačného tónu (min.)
<b>Funkcia: Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Ryba, pečená v celku, napr. pstruh	Senzor na smaženie	3	10 – 20
Rybíe filé, prírodné alebo obalované a vyprážané	Senzor na smaženie	3 – 4	10 – 20
Smažené krevety, tigrie krevety	Senzor na smaženie	4	4 – 8
<b>Funkcia: Mierne varenie</b>			
Dusená ryba, napr. morská štika	Funkcie prípravy pokrmu	2/90 °C	15 – 20
<b>Funkcia: Smaženie s veľkým množstvom oleja</b>			
Ryba, obalovaná v pivovom cestíčku*	Funkcie prípravy pokrmu	5/170 °C	10 – 15
* Olej zahrejte pri zatvorenej pokrievke. Bez pokrievky fritujte jednu porciu za druhou (tabuľka znázorňuje čas pre každú porciu).			

Jedlá z vajec	Funkcie prípravy pokrmu	Stupeň ohrevu	Celkový čas varenia/ohrevu od signalizačného tónu (min.)
<b>Funkcia: Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Palacinky Crêpes*	Senzor na smaženie	5	–
Omeleta*	Senzor na smaženie	2	3 – 6
Volské oká	Senzor na smaženie	2 – 4	2 – 6
Pražienica	Senzor na smaženie	2	4 – 9
Cisársky trhanec	Senzor na smaženie	3	10 – 15
Francúzsky toast*	Senzor na smaženie	3	4 – 8
<b>Funkcia: Prípravy pokrmu</b>			
Vajcia natvrdo**	Funkcie prípravy pokrmu	3/100 °C	5 – 10
* Celkový čas pre každú porciu. Pečte jednu za druhou.			
** Jedlo pridajte hneď na začiatku.			

Zelenina a strukoviny	Funkcie prípravy pokrmu	Stupeň ohrevu	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
<b>Funkcia: Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Cesnak, cibuľa	Senzor na smaženie	1 – 2	2 – 10
Cukety, baklažány	Senzor na smaženie	3	4 – 12
Paprika, zelená špargľa	Senzor na smaženie	3	4 – 15
Zelenina dusená na oleji, napr. cuketa, zelená paprika	Senzor na smaženie	1	10 – 20
Huby	Senzor na smaženie	4	10 – 15
Glazovaná zelenina	Senzor na smaženie	3	6 – 10
<b>Funkcia: Prípravy pokrmu</b>			
Zelenina čerstvá, napr. brokolica	Funkcie prípravy pokrmu	3 / 100 °C	10 – 20
Zelenina čerstvá, napr. ružičkový kel	Funkcie prípravy pokrmu	3 / 100 °C	30 – 40
Cícer*	Funkcie prípravy pokrmu	3 / 100 °C	60 – 90
Hrášok	Funkcie prípravy pokrmu	3 / 100 °C	15 – 20
Šošovicový Eintopf*	Funkcie prípravy pokrmu	3 / 100 °C	45 – 60
<b>Funkcia Prípravy pokrmu v tlakovom hrnci*</b>			
Zelenina, napr. zelená fazuľka	Funkcie prípravy pokrmu	4 / 120 °C	3 – 6
Cícer, fazuľa	Funkcie prípravy pokrmu	4 / 120 °C	25 – 35
Šošovicový Eintopf	Funkcie prípravy pokrmu	4 / 120 °C	10 – 20
<b>Funkcia: Smaženie s veľkým množstvom oleja</b>			
Zelenina a huby obaľované alebo v pivovom cestíčku**	Funkcie prípravy pokrmu	5 / 170 °C	4 – 8
* Jedlo pridajte hneď na začiatku.			
** Olej zahrejte pri zatvorenej pokrievke. Bez pokrievky fritujte jednu porciu za druhou (tabuľka znázorňuje čas pre každú porciu).			



Zemiaky	Funkcie prípravy pokrmu	Stupeň ohrevu	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
<b>Funkcia: Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Pečené zemiaky (z varených zemiakov so šupkou)	Senzor na smaženie	5	6 – 12
Pečené zemiaky (zo surových zemiakov)	Senzor na smaženie	4	15 – 25
Zemiakové placky*	Senzor na smaženie	5	2,5 – 3,5
Švajčiarske rōsti (zemiakové placky)	Senzor na smaženie	1	50 – 55
Glazované zemiaky	Senzor na smaženie	3	15 – 20
<b>Funkcia: Mierne varenie</b>			
Zemiakové knedličky	Funkcie prípravy pokrmu	2 / 90 °C	30 – 40
<b>Funkcia: Prípravy pokrmu</b>			
Zemiaky**	Funkcie prípravy pokrmu	3 / 100 °C	30 – 45
<b>Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci</b>			
Zemiaky**	Funkcie prípravy pokrmu	4 / 120 °C	10 – 20
* Celkový čas pre každú porciu. Pečte jednu za druhou.			
** Jedlo pridajte hneď na začiatku.			

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

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

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

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

<b>Funkcia: Smaženie s veľkým množstvom oleja</b>			
Jemné pečivo, napr. berlínske šišky, donuty a pampúchy*	Funkcie prípravy pokrmu	5 / 170 °C	5 – 10

\* Často premiešajte.

\*\* Jedlo pridajte hneď na začiatku.

\*\*\* Predhrejte s pokrievkou, varte bez pokrievky za stáleho miešania.

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

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

<b>Funkcia na ohrev/udržiavania teploty</b>			
Zmrazená zelenina so smotanovou omáčkou, napr. špenátovou**	Funkcie prípravy pokrmu	1 / 70 °C	15 – 20

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

<b>Funkcia: Smaženie s veľkým množstvom oleja</b>			
Mrazené hranolčeky***	Funkcie prípravy pokrmu	5 / 170 °C	4 – 8

\* Viackrát obráťte.

\*\* Tekutinu pridávajte podľa informácií od výrobcu.

\*\*\* Olej zahrejte pri zatvorenej pokrievke. Bez pokrievky pečte po jednotlivých porciách (čas pre jednu porciu si pozrite v tabuľke).

Dalšie	Funkcie prípravy pokrmu	Stupeň ohrevu	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
<b>Funkcia: Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Camembert/syr	Senzor na smaženie	3	7 – 10
Predvarené sušené výrobky s pridaním vody, napr. rezance	Senzor na smaženie	1	5 – 10
Krutóny	Senzor na smaženie	3	6 – 10
Mandle/orechy/píniové oriešky	Senzor na smaženie	4	3 – 15
<b>Funkcia na ohrev/udržiavania v teploty</b>			
Konzervované jedlá, napr. gulášová polievka*	Funkcie prípravy pokrmu	1 / 70 °C	10 – 20
Varené víno**	Funkcie prípravy pokrmu	1 / 70 °C	-
<b>Funkcia: Mierne varenie</b>			
Mlieko**	Funkcie prípravy pokrmu	2 / 90 °C	-
* Jedlo pridajte hneď na začiatku a často premiešajte.			
** Jedlo pridajte hneď na začiatku.			

## Príprava a údržba bezdrôtového teplotného senzora

V tomto odseku získate informácie o týchto úkonoch:

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

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

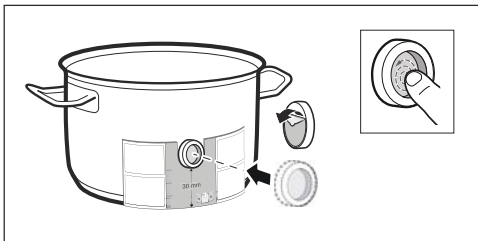
00577921	Súprava s 5 ks silikónovej pásky
HEZ39050	Teplotný senzor a súprava s 5 silikónovými pásky

### Lepenie silikónovej pásky

Silikónová páska fixuje teplotný senzor na riade na varenie.

Ak sa hrniec na varenie používa s funkciami na varenie prvýkrát, je potrebné upevniť silikónovú pásku. Postupujte takto:

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



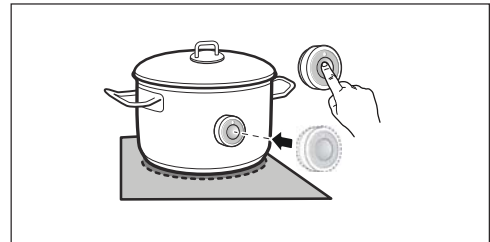
3. Prítlačte silikónovú pásku a aj vnútornú plochu. Lepidlo potrebuje na správne vytvrdnutie 1 hodinu. Riad na varenie počas toho nepoužívajte ani nečistite.

### Upozornenie

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

### Použitie bezdrôtového teplotného senzora

Teplotný senzor umiestnite na silikónový prvok tak, aby sa perfektne prispôbil.



### Upozornenie

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

### Čistenie

Bezdrôtový teplotný senzor sa nesmie čistiť v umývačke riadu.

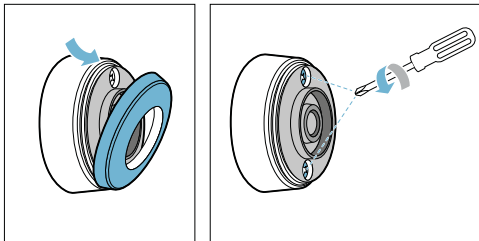
Informácie o čistení teplotného senzora nájdete v kapitole → "Čistenie spotrebiča"

### Výmena batérie

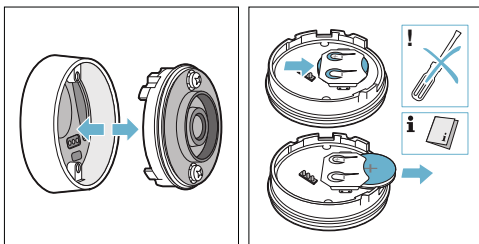
Ak bol stlačený symbol na bezdrôtovom teplotnom senzore a nerozsvietila sa LED-dióda, je batéria vybitá.

Výmena batérie:

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

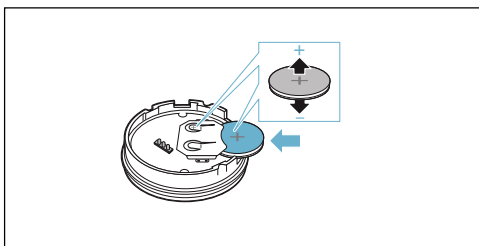


2. Stiahnite hornú časť obalu. Odstráňte starú batériu. Zasuňte novú batériu. Pritom dbajte na dodržanie pólov.

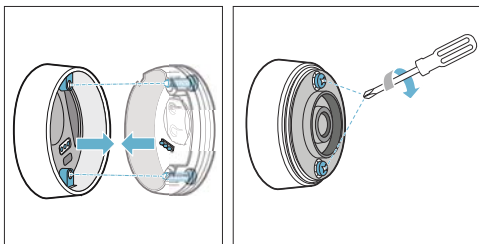


### Varovanie!

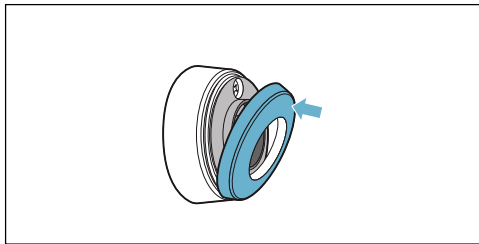
Na odstránenie batérie nepoužívajte žiadne predmety z kovu. Nedotýkajte sa kontaktov.



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



4. Silikónový kryt opäť pripevnite na dolnej časti obalu teplotného senzoru.



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

### Vyhlasenie o zhode

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

Podrobné vyhlásenie o zhode R&TTE nájdete na internetovej adrese [www.bosch-home.sk](http://www.bosch-home.sk) na produktovej stránke vášho spotrebiča, pri doplnkových dokumentoch.

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



## Detská poistka

Detskou poistkou môžete zabrániť, aby deti zapli varnú dosku.

### Aktivácia a deaktivácia detskej poistky


Varná doska musí byť vypnutý.

Aktivovanie:

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

Varná doska je zablokovaná.

Deaktivovanie:

1. Varný panel zapnete hlavným vypínačom.
2. Dotýkajte sa symbolu  cca 4 sekundy.  
Blokovanie je vypnuté.

### Automatická detská poistka

Pomocou tejto funkcie sa detská poistka automaticky aktivuje vždy, keď je varná doska vypnutá.


#### Zapnutie a vypnutie


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



## Ochrana pred náhodnou aktiváciou

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

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

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

#### Upozornenia

- 30 sekúnd po aktivovaní zaznie signál. Oznamuje, že funkcia sa čoskoro ukončí.
- Ochrana pred náhodnou aktiváciou nemá vplyv na hlavný vypínač.  
Varnou dosku možno kedykoľvek vypnúť.



## Automatické vypnutie varnej zóny

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

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

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

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



## Základné nastavenie

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

Ukazovateľ	Funkcia
<b>c 1</b>	<b>Automatická detská poistka</b> <b>0</b> Manuálne*. <b>1</b> Automaticky. <b>2</b> Funkcia je deaktivovaná.
<b>c 2</b>	<b>Zvukové signály</b> <b>0</b> Potvrdzujúci signál a signál chyby je vypnutý. <b>1</b> Zapnutý je len signál chyby. <b>2</b> Zapnutý je len potvrdzujúci signál. <b>3</b> Všetky zvukové signály sú zapnuté.*
<b>c 3</b>	<b>Zobrazenie spotreby energie</b> <b>0</b> Vypnuté.* <b>1</b> Zapnuté.
<b>c 4</b>	<b>Nastavenie podľa nadmorskej výšky</b> <b>1-2</b> Zníženie <b>3</b> Základné nastavenie <b>4-9</b> Zvýšenie
<b>c 5</b>	<b>Automatické nastavenie doby prípravy pokrmu</b> <b>00</b> Vypnuté.* <b>0 1-99</b> Čas do automatického vypnutia.
<b>c 6</b>	<b>Dĺžka zvukového signálu budíka pri ukončení činnosti</b> <b>1</b> 10 sekúnd.* <b>2</b> 30 sekúnd. <b>3</b> 1 minúta.
<b>c 7</b>	<b>Funkcia Power Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky</b> <b>0</b> Vypnuté.* <b>1</b> 1 000 W minimálny výkon. <b>1.</b> 1 500 W. <b>2</b> 2 000 W. ... <b>9</b> alebo <b>9</b> .maximálny výkon varného panela.
<b>c 12</b>	<b>Kontrola varného riadu a výsledku prípravy pokrmu</b> <b>0</b> Nevhodné <b>1</b> Nie je optimálne <b>2</b> Vhodné
<b>c 14</b>	<b>Prepojenie bezdrôtového teplotného senzora k varnej doske</b> <b>0</b> Bezchybné prepojenie <b>1</b> Chybné prepojenie z dôvodu chyby pri prenose. <b>2</b> Chybné prepojenie z dôvodu chyby senzora teploty.

\* Výrobné nastavenia

Indikátor	Funkcia
	<b>Obnova nastavenia z výroby</b>
	Individuálne nastavenia.*
	Obnovenie výrobných nastavení.

\* Výrobné nastavenia

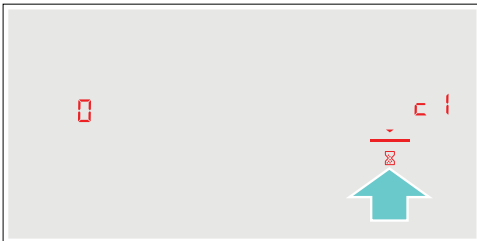
### Vykonanie základného nastavenia:

Varná doska musí byť vypnutá.

1. Zapnite varnú dosku.
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 produkte	Indikátor
Ukazovateľ pre zákaznícky servis (ISS)	
Výrobné číslo	
Výrobné číslo 1	
Výrobné číslo 2	

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

### Vypnutie základného nastavenia

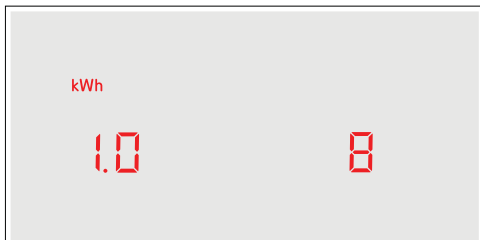
Vypnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.

## Ukazovateľ spotreby energie

Táto funkcia zobrazuje celkovú spotrebu energie posledného varenia na teto varnej dosce.

Po vypnutí sa počas 10 sekúnd zobrazuje spotreba v kWh.

Obrázok znázorňuje príklad so spotrebou **1.08** kWh.



Ako zapnúť túto funkciu sa dozviete v kapitole

→ "Základné nastavenia"

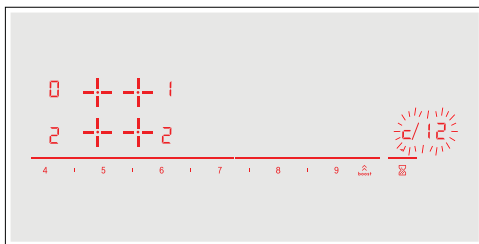
## Test vhodnosti riadu

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

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

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

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



Skontrolujte výsledok na základe nasledovnej tabuľky:

### Výsledok

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

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

Aby ste túto funkciu znova aktivovali, dotknite sa **poľa** nastavenia.

### Upozornenia

- Keď je použitá varná zóna oveľa menšia ako priemer riadu na varenie, zohrieva sa pravdepodobne len stred nádoby a výsledok sa nepodarí optimálne alebo uspokojivo.
- Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → "Základné nastavenia".
- Ďalšie informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Indukčné varenie".





## Čistenie spotrebiča

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

### Varná doska

#### Čistenie

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

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

Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na tento druh varnej dosky. Prosím, riaďte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale výrobku.

V žiadnom prípade nepoužívajte:

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

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

Vhodnú škrabku na sklo dostanete prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu.

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramiky docielite dobré výsledky čistenia.

#### Možné škvrny

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

\* Potom vyčistíte vlhkou handričkou a osušte utierkou.

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

### Rám varnej dosky

Aby ste predišli poškodeniu rámu varnej dosky, dodržiavajte, prosím, nasledujúce pokyny:

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

### Bezdrôtový teplotný senzor

#### Teplotný senzor

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

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

#### Silikónová lepiaca páska

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

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

#### Displej teplotného senzora

Displej senzora musí byť vždy čistý a suchý. Postupujte takto:

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

#### Upozornenia

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

## Často kladené otázky

### Použitie

#### Prečo nemôžem varnou dosku zapnúť a prečo svieti symbol detskej poistky?

Je aktivovaná detská poistka.

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

#### Prečo blikajú indikátory a je počut' signalizačný tón?

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

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

### Zvuky

#### Prečo je možné počuť počas varenia zvuky?

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

#### Možné zvuky:

##### Hlboké bzučanie, aké poznáme pri transformátore:

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

##### Hlboké pískanie:

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

##### Praskanie:

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

##### Vysoké tóny pískania:

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

##### Zvuk ventilátora:

Varná doska je vybavený ventilátorom, ktorý sa zapína pri vysokých teplotách. Ventilátor môže bežať ďalej aj po vypnutí varného panela, ak je nameraná teplota ešte stále príliš vysoká.

### Riad

#### Ktorý riad na varenie je vhodný pre indukčnú varnú dosku?

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

#### Prečo sa varná zóna nezahrieva a bliká stupeň ohrevu?

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 → *"Indukčné varenie"*

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

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 → *"Indukčné varenie"*

**Čistenie**

**Ako mám varnú dosku vyčistiť?**

Optimálne výsledky sa dajú doceliť so špeciálnymi čistiacimi prostriedkami na sklokeramikou. Neodporúčame používať žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky, čističe pre umývačky riadu (koncentráty) alebo handry na umývanie.  
 Ďalšie informácie o čistení a starostlivosti o varnej doske ájdete v kapitole → "Čistenie spotrebiča"

**? Čo robiť v prípade poruchy?**

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

Ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Nesvieti žiadny ukazovateľ	Napájanie je prerušené.  Spotrebič nebol pripojený podľa schémy zapojenia.  Porucha elektroniky.	Pomocou iných elektrických zariadení skontrolujte, či sa na elektrickom napájaní nevyskytol skrat.  Zabezpečte, aby bol spotrebič pripojený podľa schémy zapojenia.  Ak sa porucha nedá odstrániť, informujte technický zákaznický servis.
Ukazovatele blikajú	Ovládací panel je vlhký alebo zakrytý nejakým predmetom.	Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
Na displeji varných zón bliká ukazovateľ – .	Vyskytla sa porucha elektroniky.	Na potvrdenie poruchy krátko zakryte ovládací panel rukou.
F2 / E8207	Elektronika sa prehriala a vypila príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného symbolu varnej dosce.
F4 / E8208	Elektronika sa prehriala a všetky varné zóny sa vypili.	
F5 + nastavenie ohrevu a zvukový signál	V oblasti ovládacej plochy sa nachádza horúci hrniec. Hrozí, že sa elektronika prehreje.	Hrniec odstráňte. Indikátor chyby krátko nato zhasne. Môžete variť ďalej.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacej plochy sa nachádza horúci hrniec. Na ochranu elektroniky sa varná zóna vypila.	Odstráňte hrniec. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne indikátor chyby, môže sa ďalej pokračovať vo varení.
F1 / F6	Varná zóna je prehriata a na ochranu pracovnej plochy sa vypila.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znovu zapnite varnú zónu.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas a bez prerušenia.	<b>Automatické vypnutie varnej zóny</b> sa aktivovalo. Pozri odsek → "Automatické vypnutie varnej zóny"
E8202	Teplotný senzor je prehriaty a varná zóna bola vypnutá.	Počkajte, kým teplotný senzor nebude dostatočne vychladnutý a aktivujte funkciu znovu.
E8203	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.
E8204	Batéria senzora teploty je takmer vybitá.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozri odsek → "Výmena batérie"
E8205	Teplotný senzor už nemá žiadne prepojenie.	Funkciu vypnite a následne opäť zapnite.
E8206	Teplotný senzor je pokazený/poškodený.	Zavolaťte zákaznický servis.
Ukazovateľ senzora teploty nesvieti.	Teplotný senzor nereaguje a indikátor sa nerozsvieti.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozri odsek → "Výmena batérie" Ak problém pretrváva, podržte symbol na teplotnom senzore na 8 sekúnd a senzor teploty opäť prepojte s varným panelom. Ak problém naďalej pretrváva, kontaktujte zákaznický servis.
Ukazovateľ na teplotnom senzore zabliká dvakrát.	Batéria teplotného senzora je takmer vybitá. Nasledujúci proces varenia sa môže z dôvodu vybitej batérie prerušiť.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozri odsek → "Výmena batérie"

Na ovládací panel nedávajte horúce hrnce.

Indikátor	Možná príčina	Odstránenie
Ukazovateľ na teplotnom senzore	Teplotný senzor už nemá žiadne prepojenie.	Podržte stlačený symbol na <b>teplotnom senzore</b> 8 sekúnd a <b>teplotný senzor</b> opäť prepojte s varným panelom.
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Prevádzkové napätie je chybné, mimo normálneho prevádzkového rozsahu.	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
<b>U400</b>	<b>Varná doska</b> nie je správne pripojená	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Zabezpečte, aby bol spotrebič pripojený podľa schémy zapojenia.
<b>dE</b>	Demonštračný režim je aktivovaný	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a pripojte ho znovu. Počas ďalších 3 minút sa dotknite ľubovoľnej ovládacej plochy. Demonštračný režim sa aktivoval.

Na ovládaci panel nedávajte horúce hrnce.

### Upozornenia

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



## Zákaznícky servis

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

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

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

Typový štítok s týmito číslami nájdete:

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

Číslo výrobku (E) nájdete aj na sklenenej ploche varnej doske. Index zákazničkeho servisu (KI) a výrobné číslo (FD) môžete skontrolovať v základných nastaveniach. Pozri v kapitole → "Základné nastavenia".

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

### Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženom zozname služieb zákazníkom.

Spoľahnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte 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 v tabuľke odkazujú na naše nádoby značky Schulte-Ufer (kuchynská rada so 4 nádobami pre indukčný varnou dosku HEZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

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

Skúšobné pokrmy	Riád	Stupeň ohrevu	Predhrievanie		Varenie	
			Čas trvania (min:s)	Po-kriev-ka	Stupeň ohrevu	Po-kriev-ka
<b>Rozpustená čokoláda</b>						
Poleva (napr. značka Dr. Oetker, jemná horká čokoláda s obsahom kakaa 55 %, 150 g)	Hlboký hrniec Ø 16 cm	-	-	-	1,5	Nie
<b>Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty</b>						
<b>Šošovicová polievka*</b>						
Začiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Ø hrnca 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1,5	Áno
Množstvo: 800 g	Ø hrnca 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1,5	Áno
<b>Šošovicová polievka z plechovky</b>						
Např. šošovicová terina s párkom od firmy Erasco.						
Začiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Ø hrnca 16 cm	9	cca 1:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1,5	Áno
Množstvo: 1 kg	Ø hrnca 22 cm	9	cca 2:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1,5	Áno
<b>Príprava bešamelu</b>						
Teplota mlieka: 7 °C						
Suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1. Roztopte maslo, zamiešajte múku a soľ, masu zohrejte.	Hlboký hrniec Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte mlieko a za stáleho miešania privedte do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Keď bešamelová omáčka zovrie, nechajte ju ďalšie 2 minúty za stáleho miešania na varnej zóne.		-	-	-	2	Nie

\*Recept podľa DIN 44550

\*\*Recept podľa DIN EN 60350-2

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhrievanie		Varenie		Po-kriev-ka
			Čas trvania (min:s)	Po-kriev-ka	Stupeň ohrevu	Po-kriev-ka	
<b>Príprava mliečnej ryže</b>							
Mliečna ryža, varená s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Zohrievajte mlieko, kým nezačne vriieť. Nastavte odporúčaný stupeň ohrevu a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ. Čas varenia vrátane predhriatia cca 45 min.							
Suroviny: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Ø hrnca 16 cm	8,5	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. premiešať)	Áno	
Suroviny: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Ø hrnca 22 cm	8,5	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. premiešať)	Áno	
<b>Mliečna ryža varená bez pokrievky</b> Teplota mlieka: 7 °C Suroviny pridajte do mlieka a zohrievajte za stáleho miešania. Keď mlieko dosiahne cca 90 °C, zvoľte odporúčaný stupeň ohrevu a na nízkom stupni nechajte 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 (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Ø hrnca 22 cm	8,5	cca 5:30	Nie	2,5	Nie	
<b>Ryžu variť*</b> 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	
<b>Bravčové karé</b> Začiatková teplota karé: 7 °C							
Množstvo: 3 kusy bravčové karé (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja	Ø panvice na smaženie 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie	
<b>Príprava palacínok**</b>							
Množstvo: 55 ml cesta na palacinky	Ø panvice na smaženie 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie	
<b>Smaženie zmrazených zemiakových hranolčekov</b>							
Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g zmrazených zemiakových hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original)	Ø hrnca 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie	
*Recept podľa DIN 44550							
**Recept podľa DIN EN 60350-2							

Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		<b>BOSCH</b>	
<b>Identifikácia modelu</b>		PIF675DE3E	
<b>Typ varnej dosky</b>		elektrická	
<b>Počet zón a/alebo plôch na varenie</b>		5	
<b>Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)</b>		indukční ohrev	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
ľavá predná	∅	18	cm
ľavá zadná	∅	18 / 28	cm
pravá predná	∅	21	cm
pravá zadná	∅	14,5	cm
<b>V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm</b>			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
ľavá predná		170,0	Wh/kg
ľavá zadná		170,0	Wh/kg
pravá predná		170,0	Wh/kg
pravá zadná		170,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

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

**BOSCH**

Stvorené pre život

# Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

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

Radlická 350

158 00 Praha 5

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

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

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

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

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

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

**Zápisy o uskutočnených opravách:**

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



## Upozornenie pre predajcov

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

### Záručné podmienky

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

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

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

### Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



## **Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode**

Vážený zákazník,

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

## **Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH**

### **Dodávateľ:**

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

### **Príjem opráv:**

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

### **Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:**

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

### **Zákaznícke poradenstvo:**

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

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach [www.bosch-home.sk](http://www.bosch-home.sk)

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

