

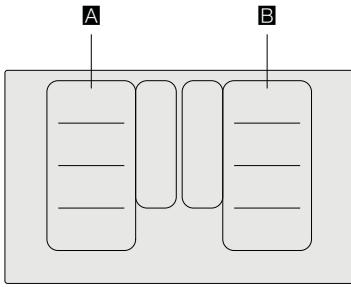
Indukční sklokeramická varná  
deska s ovládáním  
**PXY875KE1E**



**BOSCH**

[cz] Návod k použití





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

\* IEC 60335-2-6

# Obsah

 Použití podle určení .....	4	 Funkce udržování teploty .....	18
 Důležité bezpečnostní pokyny .....	4	Aktivace .....	18
 Příčiny poškození .....	6	Deaktivace .....	18
Přehled .....	6	 Přenos nastavení .....	18
 Ochrana životního prostředí .....	6	Aktivace .....	18
Typy na úsporu energie .....	6	 Funkce přípravy pokrmů .....	19
Ekologická likvidace spotřebiče .....	6	Druhy funkcí přípravy pokrmů .....	19
 Indukční vaření .....	7	Vhodné nádoby .....	19
Výhody indukčního vaření .....	7	Senzorika a zvláštní příslušenství .....	20
Nádobí .....	7	Funkce a nastavení stupně ohřevu .....	20
 Seznámení se se spotřebičem .....	8	Doporučené pokrmy .....	23
Ovládací panel .....	8	Pokrmy .....	28
Varné zóny .....	9	Nastavení a údržba bezdrátového teplotního senzoru .....	29
Přehled menu .....	9	Prohlášení o shodě .....	30
Režimy vaření .....	10	 Dětská pojistka .....	31
Ukazatel zbytkového tepla .....	10	Aktivace a deaktivace dětské pojistky .....	31
 Obsluha spotřebiče .....	10	Automatická dětská pojistka .....	31
Zapnutí a vypnutí varné desky .....	10	 Ochrana před náhodnou aktivací .....	31
Nastavení varné zóny .....	10	 Automatické vypnutí varné zóny.....	31
Doporučení šéfkuchaře .....	11	 Základní nastavení .....	32
 Zóna Flex .....	13	 Ukazatel spotřeby energie .....	33
Pokyny k užívání varného nádobí .....	13	 Test vhodnosti nádobí .....	33
Použití jako jediná varná zóna .....	13	 Čištění spotřebiče .....	34
Použití jako dvě nezávislé varné zóny.....	13	Varná deska .....	34
 Funkce Move .....	14	Rám varné desky .....	34
Aktivace .....	14	Bezdrátový teplotní senzor .....	34
Deaktivace .....	14	 Často kladené dotazy .....	35
 Zóna FlexPlus .....	15	 Co dělat v případě poruchy? .....	36
Pokyny k užívání varného nádobí .....	15	Upozornění, varování a chybová hlášení .....	36
Aktivace .....	15	Tipy .....	36
Deaktivace .....	15	Režim Demo .....	36
 Časové funkce .....	15	 Zákaznický servis .....	37
Nastavení doby přípravy pokrmu .....	15	Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD) ....	37
Budík .....	16	 Zkušební pokrmy .....	38
Stopky .....	16		
 Funkce PowerBoost .....	16		
Aktivace .....	16		
Deaktivace .....	17		
 Funkce ShortBoost .....	17		
Doporučené použití .....	17		
Aktivace .....	17		
Deaktivace .....	17		

Doplňující informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a službách můžete najít na:

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

## Použití podle určení

Pozorně si přečtěte tento návod k použití. Tento návod k použití a montážní návod si pečlivě uschovejte pro pozdější použití nebo pro případného dalšího majitele.

Po vybalení zkontrolujte, zda není spotřebič poškozen. Pokud došlo během přepravy spotřebiče k jeho poškození, nepřipojujte jej. Písemně si zaznamenejte závady a zavolejte zákaznický servis, jinak zaniká nárok na náhradu škody.

Vestavba spotřebiče musí být provedena dle přiloženého montážního návodu.

Spotřebič je určen pouze pro domácí použití v soukromé domácnosti nebo domácnosti podobném prostředí.

Používejte spotřebič výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Mějte spotřebič během provozu pod dozorem. Na spotřebič musíte dohlížet i při krátkodobém provozu.

Spotřebič je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.

Tento spotřebič je určen k použití v nejvyšší povolené nadmořské výšce 4000 m.

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohly by způsobit úraz z důvodu přehřátí, vznícení nebo odlomení části materiálu.

Nepoužívejte žádná ochranná zařízení nebo ochranné mřížky před dětmi, které nejsou doporučené výrobcem varné desky.

Mohly by způsobit úraz. Tento spotřebič není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo dálkovým ovládním.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzoryckými nebo mentálními schopnostmi smí spotřebič používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí jak spotřebič bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti mladší 8 let a děti bez dohledu odpovědné osoby nesmí spotřebič čistit a ani provádět jeho údržbu.

Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího vedení.

Na spotřebič musíte během provozu dohlížet. I krátké použití spotřebiče musí být nepřetržitě monitorováno.

Při použití funkcí pro úpravu pokrmu nastavte příslušnou varnou zónu pomocí teplotního senzoru.

Jestliže používáte kardiostimulátor nebo jiné elektronické 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 zařízení o případné neslučitelnosti spotřebiče s tímto zdravotnickým zařízením.

V případě, že používáte implantovaný medicínský přístroj (např. srdeční stimulátor nebo defibrilátor), ujistěte se u svého lékaře, že tento přístroj odpovídá směrnicí Rady Evropských společenství 90/385/EWG ze dne 20. července 1990 a také DIN EN 45502-2-1 a DIN EN 45502-2-2 a byl vybrán, implantován a naprogramován podle VDE-AR-E 2750-10. Pokud jsou tyto předpoklady splněny a současně nejsou používány kovové kuchyňské potřeby a kuchyňské nádoby s kovovými úchyty, pak můžete tuto varnou desku bez obav používat - v souladu s použitím dle určení.

## **Důležité bezpečnostní pokyny**

### **Varování - Nebezpečí požáru!**

- Horký olej a tuk se může snadno vznítit. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Vzniklý požár nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou zónu. Opatrně uhasťte plameny pomocí poklice, protipožární deky nebo podobného nástroje.

- Varné zóny jsou po použití velmi horké. Nikdy na varnou desku neumísťujte hořlavé nebo výbušné předměty. Nepokládejte na varnou desku žádné předměty.
- Spotřebič bude dosahovat vysokých teplot. Neskladujte v zásuvkách přímo pod varnou deskou hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se vypne sama od sebe a nelze ji již obsluhovat. Později se může znovu samovolně zapnout. Vypněte pojistky v pojistkové skříně. Zavolejte zákaznický servis.

### **⚠ Varování - Nebezpečí popálení!**

- Varné zóny a jejich okolí, obzvláště případný rám varné desky, dosahují velmi vysokých teplot. Nikdy se horkých ploch nedotýkejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistky v pojistkové skříně. Zavolejte zákaznický servis.
- Kovové předměty na varné desce se velmi rychle rozpálí. Na varnou desku nikdy nepokládejte kovové předměty (například nože, vidličky, lžíce, poklice).
- Po každém použití varnou desku vypněte hlavním vypínačem. Nečekejte, až se varná deska vypne automaticky, protože se na ní již nenacházejí žádné hrnce a pánve.

### **⚠ Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!**

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy nebo výměnu síťového kabelu směřjí provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem. V případě vady spotřebiče jej vypněte a odpojte od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Zavolejte zákaznický servis.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte příslušný jistič v pojistkové skříně. Zavolejte zákaznický servis.

- Trhliny nebo praskliny ve sklokeramice mohou způsobit zásah elektrickým proudem. Vypněte pojistky v pojistkové skříně. Zavolejte zákaznický servis.

### **⚠ Varování - Riziko magnetizmu!**

Bezdrátový teplotní senzor je magnetický. Magnetické prvky mohou ovlivnit elektronické implantáty jako např. kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Osoby používající elektronické implantáty by proto neměly teplotní senzor nosit ve své těsné blízkosti, např. v kapse, a měly by jej uchovávat nejméně 10 cm od kardiostimulátoru nebo podobného zdravotnického zařízení.

### **⚠ Varování - Nebezpečí poškození!**

Na spodní straně varné desky se nachází ventilátor. Pokud je pod varnou deskou umístěna zásuvka, nesmí se v ní skladovat žádné malé předměty nebo papír. Mohly by se nasát a poškodit ventilátor nebo chlazení. Mezi obsahem zásuvky a přívodem větráku by měla být mezera alespoň 2 cm.

### **⚠ Varování - Nebezpečí poranění!**

- Baterie v bezdrátovém teplotním senzoru by se při zahřátí mohla poškodit nebo i vybuchnout. Po ukončení úpravy pokrmu odstraňte senzor varné desky a neskladujte jej v blízkosti tepelného zdroje.
- Teplotní senzor se při odstraňování z varné nádoby velmi zahřeje. Pro jeho odstranění používejte kuchyňské chňapky nebo utěrku.
- Během vaření ve vodní lázni by mohla varná deska a varná nádoba v důsledku přehřátí prasknout. Varná nádoba ve vodní lázni se nikdy nesmí přímo dotýkat dna hrnce, který je naplněný vodou. Používejte pouze žáruvzdorné nádoby.
- Jestliže se mezi pánvemi a varnou zónou nachází tekutina, pánve mohou „vyletět vzhůru“. Udržujte varné zóny a dna pánví vždy v suchu.

## Příčiny poškození

### Varování!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou varnou desku poškrábat.
- Nezapínejte spotřebič s prázdným nádobím. Mohlo by to vést k poškození.
- Na ovládací panel, displej nebo rám varné desky nikdy nestavte žádné horké hrnce nebo pánve. Mohlo by to vést k poškození.
- Při upuštění tvrdých nebo ostrých předmětů na varnou desku může dojít k poškození.
- V případě umístění alobalu či plastových nádob na varnou zónu dojde k jejich roztavení. Nedoporučuje se na varné desce používat ochrannou fólii na sporák.

### Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější druhy poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skrvny	Připálené jídlo	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní a odstavnou desku.
	Drsná dna nádobí mohou varnou desku poškrábat.	Zkontrolujte nádobí.
Zbarvení	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
	Odřené nádobí.	Hrnce a pánve při posouvání nadzdvihujte.
Odlupování	Cukr, potraviny s vysokým obsahem cukru.	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.

## Ochrana životního prostředí

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

### Tipy na úsporu energie

- Pokládejte na hrnce vždy vhodnou pokličku. Vaření bez pokličky značně zvyšuje spotřebu energie. Používejte skleněné pokličky, abyste mohli nahlédnout do hrnce, aniž byste je museli zdvíhat.
- Používejte hrnce a pánve s rovnými dny. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl souhlasit s velikostí varné zóny. Dávejte pozor na následující: Výrobci nádobí uvádějí často průměr vrchní části hrnce, která je většinou větší než průměr dna hrnce.
- Na malé množství připravovaného pokrmu použijte malý hrnec. Větší nádoba, která není zcela naplněná, spotřebuje hodně energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Tím ušetříte energii. Zelenina si zachová vitamíny a minerály.
- Včas přepněte na nižší stupeň výkonu. Tím ušetříte energii.

### Ekologická likvidace spotřebiče

Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU, která se týká elektrických a elektronických zařízení (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci v celé EU.

Bezdrátový teplotní senzor ovládaný pomocí baterií. Použité baterie likvidujte ekologickým způsobem.

## Indukční vaření

### Výhody indukčního vaření

Indukční vaření představuje zcela nový způsob přípravy pokrmů, při kterém vzniká teplo přímo v nádobě. To přináší celou řadu výhod:

- Úspora času při vaření a smažení.
- Úspora energie.
- Snadná péče a čištění. Rozlité pokrmy se nebudou tak rychle připalovat.
- Kontrolovaný přísun energie a více bezpečnosti. Varná deska zahájí nebo přeruší přenos energie ihned po každém zapnutí nebo vypnutí. Varná deska přeruší přenos energie ihned, jakmile dojde k sejmutí nádoby z varné desky, a to i v případě, že je varná deska zapnutá.

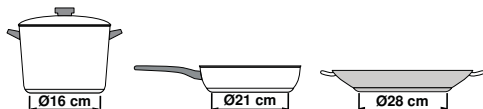
### Nádobí

Používejte pouze feromagnetické nádoby vhodné pro indukční vaření, jako například:

- Nádobí vyrobené ze smaltované oceli
- Litinové nádobí
- Nádobí na indukci ze speciální nerezové oceli.

Nahlédněte do kapitoly → "Test vhodnosti nádobí" abyste zjistili, zda je nádobí vhodné.

Abyste dosáhli dobrého výsledku, měla by feromagnetická oblast dna nádoby odpovídat velikosti varné zóny. Pokud nedojde k rozeznání nádobí na varné zóně, zkuste je dát na varnou zónu s menším průměrem.

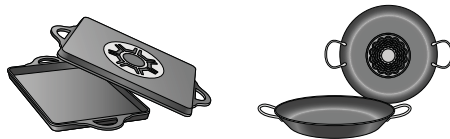


Pokud používáte jednu varnou zónu, která je flexibilní varnou zónou, můžete použít větší varnou nádobu vhodnou pro tuto varnou zónu. Informace o umístění varného nádobí naleznete v kapitole → "Zóna Flex".

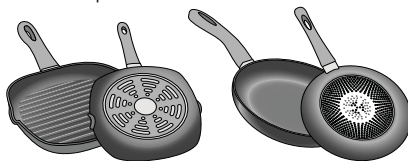


Některé indukční nádoby nemá celou plochu dna z feromagnetického materiálu:

- Pokud je dno varného nádobí feromagnetické pouze částečně, zahřeje se pouze feromagnetická část nádobí. Také se může stát, že se teplota nerozloží rovnoměrně. Část nádoby z materiálu, který není feromagnetický, se při vaření nemusí zahřát na požadovanou teplotu.



- Feromagnetická oblast se zmenší i v případě, že materiál, z něhož je nádoba vyrobená, obsahuje například hliník. Může se stát, že se takové nádobí správně nezahřeje nebo jej varná deska vůbec nerozpozná.



### Nevhodné varné nádoby

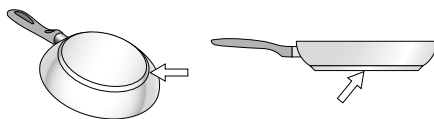
V žádném případě nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z:

- běžné nerezové oceli
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

### Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z nichž je nádobí vyrobeno, mohou ovlivnit výsledek vaření. Používejte hrnce a pánve z materiálu, které rovnoměrně rozloží teplo v hrnci, např. hrnce s trojvrstevným dnem z nerezové oceli, tím ušetříte čas a energii.

Používejte nádobí s rovným dnem, nerovná dna ovlivňují přívod tepla.



### Chybějící nádoba nebo její nevhodná velikost

Pokud se na varné desce nenachází žádné nádobí, nebo pokud nemá vhodnou velikost, či je z nevhodného materiálu, začne blikat ukazatel varné zóny. Postavte na varnou zónu vhodné nádobí. Ukazatel přestane blikat. Jinak se varná zóna po 90 vteřinách automaticky vypne.

### Prázdné nádobí nebo nádobí s tenkým dnem

Nezahrívejte žádné prázdné hrnce nebo pánve a nepoužívejte varné nádobí s tenkým dnem. Vaše varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem.

Nádobí se může velice rychle rozehrát a včas se neaktivuje bezpečnostní vypínač. Dno nádobí se může roztavit a může se poškodit sklokeramika varné desky. V žádném případě se nedotýkejte horkého varného nádobí. Vypněte varnou desku. Pokud varná deska po vychladnutí nefunguje, zavolejte zákaznický servis.

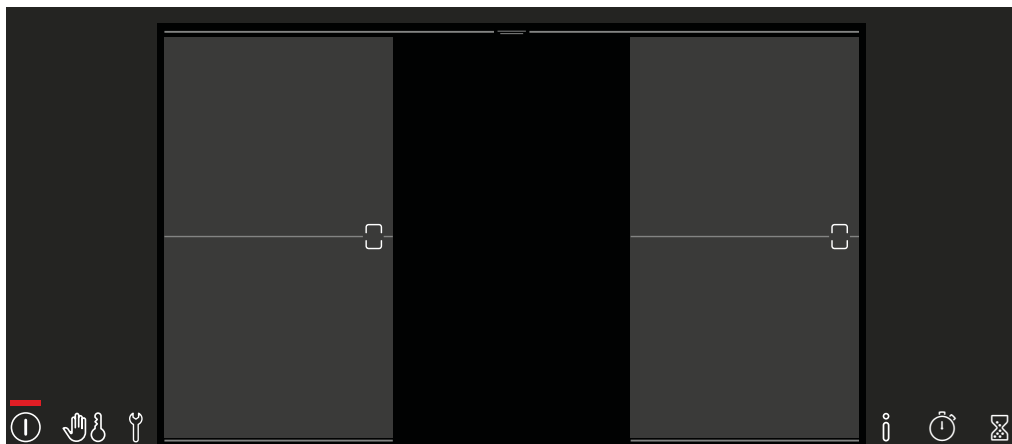
### Rozpoznání varné nádoby

Každá varná zóna má nižší limit pro rozpoznání hrnce, ta závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna používaného nádobí. Proto vždy používejte varnou zónu, která nejvíce odpovídá průměru dna hrnce.

## Seznámení se se spotřebičem

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

### Ovládací panel



Ovládací panel	
①	Hlavní vypínač
	Ochrana před náhodnou aktivací/ Dětská pojistka
	Základní nastavení
	Info menu
	Zóna Flex
	Nastavení doby přípravy pokrmu
	Stopky
	Budík
	Stupně ohřevu
0-9	Stupně ohřevu
	Funkce udržování teploty
	Funkce Move
	Funkce PowerBoost
	Funkce ShortBoost

Ovládací panel	
	Senzor smažení
	Senzor vaření
	Assist



## Varné zóny

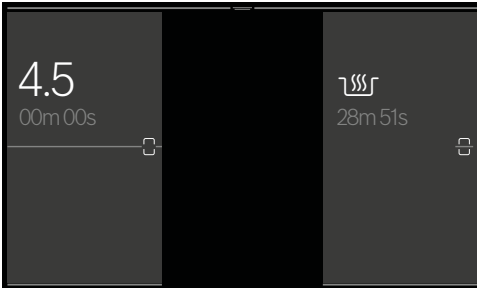
Varná zóna		
	Jednoduchá varná zóna	Používejte nádobí o vhodné velikosti.
	Varná zóna Flex	Viz kapitola → „Zóna Flex“.
	Varná zóna FlexPlus	Varná zóna FlexPlus se zapne vždy ve spojení s pravou či levou flexibilní varnou zónou. Viz kapitola → „Zóna FlexPlus“.

Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vaření, viz kapitola → „Indukční vaření“.

## Přehled menu

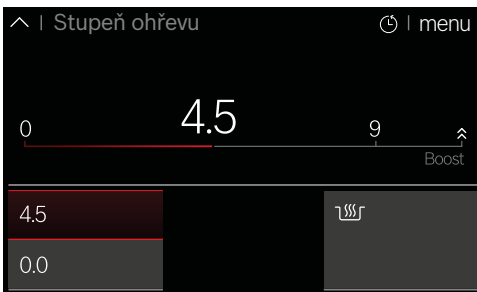
Intuitivní struktura menu Vaší varné desky Vám pomáhá rychle se vyznat v menu. Zde se dozvíte více o nejdůležitějších položkách menu.

### Hlavní oblast



V hlavní oblasti máte přehled o jednotlivých varných zónách v podobě, ve které jsou uspořádány na Vaší varné desce. Vidíte zvolené druhy ohřevu, stupně ohřevu a funkce času Vašich aktivních stupňů vaření. Dotykem na jednu z varných zón změníte oblast nastavení odpovídající varné zóny.

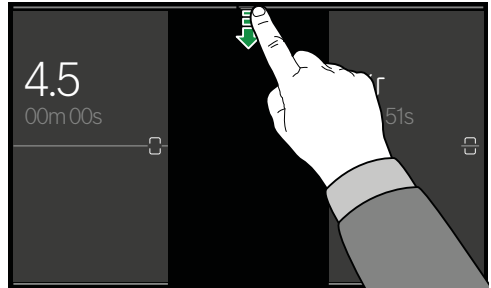
### Oblast nastavení



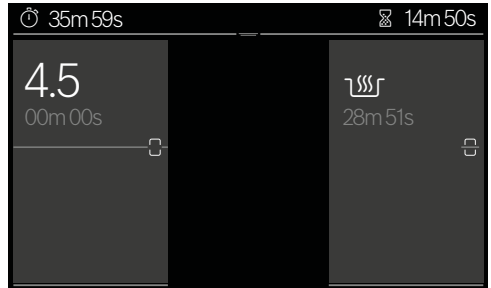
V oblasti nastavení varné zóny můžete nastavit různé režimy vaření a stupně ohřevu pro odpovídající varnou zónu. Stupně ohřevu změníte přímým stiskem nebo přetažením na stupnici. Režim vaření změníte stiskem přepínacího tlačítka „menu“ a volbou jiného režimu vaření.

## Stavový řádek

Pro otevření stavového řádku táhněte řádek uprostřed horního okraje obrazovky dolů.



Ve stavovém řádku máte rychlý přístup k budíku a časovači Count-up (odměřovací timer).



Pro zavření táhněte stavový řádek opět nahoru.

## Info Menu

Pomocí Touch-Key se dostanete do Info Menu. Zde se dočtete informace o funkcích Vašeho spotřebiče.

Informace k aktuálním funkcím můžete zjistit i bez použití Info Menu. Držte po dobu několika sekund požadované pole v dotykové oblasti. Zobrazí se okno s informacemi, které popisují aktuální funkci.

## Režimy vaření

Vaše varná deska disponuje různými režimy vaření. V menu režimů vaření můžete přepínat mezi jednotlivými režimy. Do menu se dostanete dotykem na aktuální režim vaření v oblasti nastavení.

Režim vaření	Funkce
Stupeň ohřevu	Manuální regulace teploty
Funkce Move	Regulace teploty pomocí umístění nádobí na varných zónách
PowerBoost	Větší teplota než u stupně ohřevu 9,0
ShortBoost	Krátkodobě ještě větší teplota než PowerBoost
Udržování teploty	Udržování teploty pokrmů
Senzor smažení	Smažení s automatickým rozpoznáním teploty varné desky
Funkce přípravy pokrmů	Příprava pokrmu s automatickým rozpoznáním teploty s bezdrátovým teplotním senzorem.
Pokrmý	Pečení a vaření s předvolbou pokrmů.

## Ukazatel zbytkového tepla


Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla. Ten ukazuje, že varná zóna je ještě horká. Nedotýkejte se varné zóny, dokud je pole na displeji červeně podsvíceno. Pokud vypnete varnou zónu po vaření, rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla. Také pokud varnou desku vypnete, svítí ukazatel zbytkového tepla, dokud je varná zóna ještě teplá.


## Obsluha spotřebiče

V této kapitole se dočtete, jak provést nastavení pro varnou zónu. V tabulce naleznete stupně ohřevu a doby vaření pro různé pokrmy.

### Zapnutí a vypnutí varné desky

Varnou desku zapnete a vypnete hlavním vypínačem.

**Zapnutí:** Stisknete tlačítko . Zazní signál a rozsvítí se dotykový displej. Po krátké chvíli je varná deska připravena k použití.

**Vypnutí:** Tisknete tlačítko , dokud údaje nezhasnou. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

### Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuté déle než 20 sekund.
- Zvolená nastavení zůstávají prvních 10 minut po vypnutí varné desky uložena. Pokud desku v tomto rozmezí znovu zapnete, uvede se do provozu s předchozími nastaveními.

### Nastavení varné zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohřevu od 1 do 9.

Stupeň ohřevu 1 = nejnižší stupeň.

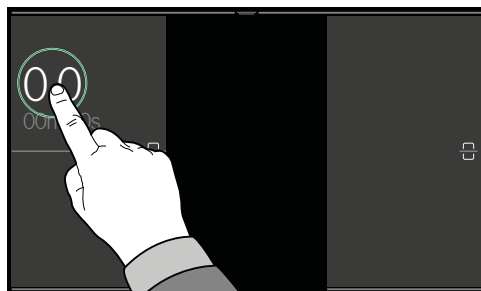
Stupeň ohřevu 9 = nejvyšší stupeň.

Každý stupeň má jeden mezistupeň.

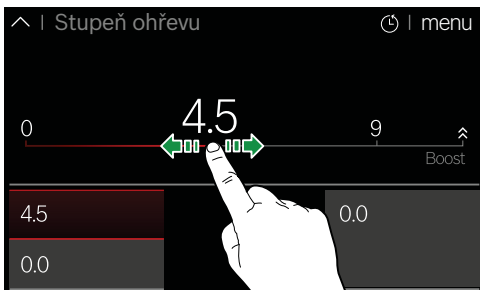
### Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Požadovanou varnou zónu zvolte dotykem. Zobrazení zvolené varné zóny v oblasti nastavení se změní.



2. Zvolte požadovaný stupeň ohřevu přímým dotykem nebo přetažením.



Stupeň ohřevu je nastaven a zobrazí se v poli zvolené varné zóny.

Druhým dotykem na aktivní varnou zónu změníte náhled zpět na hlavní menu.

Dotykem na jinou varnou zónu změníte přímo v oblasti nastavení dané varné zóny.

### Změna stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a následně v oblasti nastavení varné zóny nastavte nový stupeň ohřevu.

### Vypnutí varné zóny

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

### Upozornění

- Pokud na aktivní varné zóně nestojí nádobí, bliká ukazatel stupně ohřevu. Po nějaké době se varná zóna vypne.
- Pokud na varné zóně stojí nádobí a ještě nebyl zvolen stupeň ohřevu, nádobí je automaticky rozpoznáno. Odpovídající varná zóna se rozsvítí.

### Doporučení šéfkuchaře

#### Doporučení

- Při ohřívání kaší, krémových polévek a hustých omáček pokrmy občas promíchejte.
- Pro předehřátí nastavte stupeň ohřevu 8 nebo 9.
- Při vaření s poklicí snižte stupeň ohřevu hned poté, co začne z nádoby unikat pára. Pro dosažení dobrých výsledků vaření není třeba, aby z nádoby unikala pára.
- Po ukončení vaření ponechte poklici na nádobě dokud nebudete pokrm servírovat.
- Při vaření s použitím tlakového hrnce postupujte dle pokynů výrobce.
- Pro zachování živin v potravinách nevařte pokrmy zbytečně dlouho. Pro nastavení požadované doby přípravy pokrmu můžete použít kuchyňskou minutku.
- Pro zdravější výsledek vaření by se z oleje nemělo příliš kouřit.
- Aby byl pokrm připraven dozlatova, smažte ho postupně po malých porcích.
- Varné nádobí se při vaření může velmi zahřát. Doporučujeme Vám používat kuchyňské chňapky.
- Doporučení na energeticky úsporné vaření naleznete v kapitole → „Ochrana životního prostředí“.

### Tabulka vaření

Tato tabulka ukazuje, který stupeň ohřevu je vhodný pro daný druh potravin. Doba přípravy pokrmu se může lišit v závislosti na typu, váze, tloušťce a kvalitě dané potravin.

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (v min.)
<b>Rozehřívání</b>		
Čokoládová poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
<b>Ohřev a udržování teploty</b>		
Dušení, např. dušená čočka	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
Ohřev klobás ve vodě*	3 - 4	-
<b>Rozmrazování a ohřev</b>		
Špenát, mražený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mražený	3 - 4	35 - 45

\* Bez poklice

\*\* Několikrát obraťte.

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (v mín.)
<b>Mírné vaření</b>		
Bramborové knedlíky*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. francouzská, holandská	3 - 4	8 - 12
<b>Vaření, vaření v páře, dušení</b>		
Rýže (ve dvojitém množství vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Neoloupané vařené brambory	4.5 - 5.5	25 - 35
Vařené brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf(hustá polévka), polévky	3.5 - 4.5	15 - 120
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Mražená zelenina	3.5 - 4.5	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
<b>Dušení</b>		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečené v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš	3 - 4	50 - 60
<b>Smažení s malým množstvím oleje*</b>		
Řízky, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Řízky, mražené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Drůbeží prsa (tloušťka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Drůbeží prsa, mražená**	5 - 6	10 - 30
Hamburgery (tloušťka 2 cm), karbanátky (tloušťka 2 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby a rybí filety, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mražené, 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, mražené pokrmy,	7 - 8	15 - 20
např. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6 - 7	-
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. kuřecí kousky	6 - 7	-
Ryby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, např. koblíhy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-
* Bez poklice		
** Několikrát obraťte		

## Zóna Flex

Flexibilní varnou zónu lze dle potřeby používat jako souvislou varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

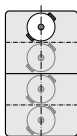
Flexibilní varná zóna se skládá ze čtyř induktorů, které fungují nezávisle jeden na druhém. Pokud je flexibilní varná zóna v provozu, je aktivována pouze ta část varné zóny, na které stojí nádobí.

Varná deska se zapíná se dvěma nezávislými varnými zónami.

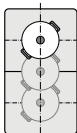
### Pokyny k užívání varného nádobí

Abyste měli jistotu, že spotřebič zaznamenal umístění nádobí, a že je teplo rovnoměrně rozloženo, musíte varnou nádobu umístit správně do středu:

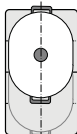
#### Jako jediná varná zóna



Průměr menší než 13 cm včetně  
Položte varnou nádobu na jednu ze čtyř pozic, které vidíte na obrázku.

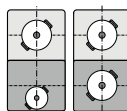


Průměr větší než 13 cm  
Položte nádobu na jednu ze tří pozic, které vidíte na obrázku.



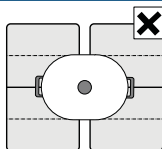
Pokud nádoba zabere více místa než jednu varnou zónu, umístěte ji na vrchní nebo spodní okraj flexibilní varné zóny.

#### Jako dvě nezávislé varné zóny



Přední a zadní varné zóny mají dva induktory a lze je používat nezávisle na sobě. Požadovanou teplotu můžete nastavit pro každou zvlášť. Na každé varné zóně použijte pouze jednu varnou nádobu.

#### Doporučení




Jestliže má varná deska více než jednu flexibilní varnou zónu, umístěte nádobí tak, aby zakrývalo pouze jednu z flexibilních varných zón.

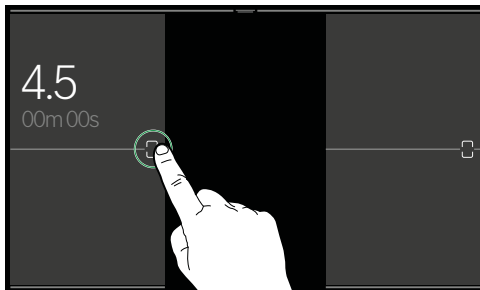
V opačném případě nebudou varné zóny správně aktivovány a výsledek vaření nebude uspokojivý.

### Použití jako jediná varná zóna

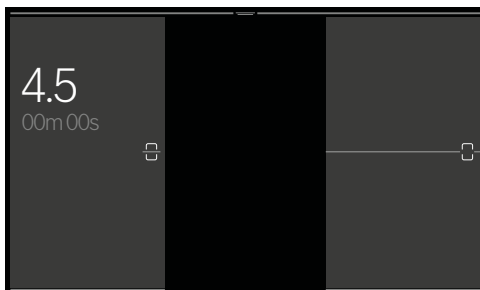
Flexibilní varná zóna se používá jako souvislá varná zóna.

#### Spojení dvou jednotlivých varných zón

1. Postavte nádobí.
2. Stiskněte symbol  mezi oběma flexibilními varnými zónami.



Obě jednotlivé varné zóny jsou nyní spojeny. Můžete změnit stupeň ohřevu nebo režim vaření pro celou souvislou varnou zónu.



**Upozornění:** Pokud varnou desku vypnete a znovu zapnete, přenastaví se flexibilní varná zóna opět na dvě oddělené varné zóny.

### Použití jako dvě nezávislé varné zóny

Flexibilní varná zóna se používá jako dvě nezávislé varné zóny.

#### Oddělení varných zón

Stiskněte symbol  uprostřed souvislé varné zóny.

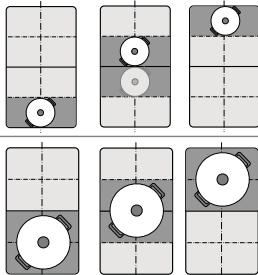
Souvislá varná zóna je deaktivována. Obě varné zóny nyní fungují jako dvě nezávislé varné zóny.

## Funkce Move

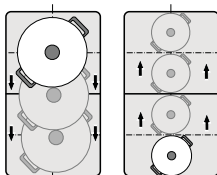
Tato funkce aktivuje celou flexibilní varnou zónu, která je rozdělena do tří varných oblastí s nastavenými stupni ohřevu.

Používejte na této varné zóně pouze jednu varnou nádobu. Velikost varné oblasti závisí na používaném nádobí a na tom, zda je nádobí správně umístěno.

### Varné oblasti



S touto funkcí lze jednoduše prostřednictvím umístění nádobí na jinou varnou oblast přizpůsobit stupeň ohřevu během vaření.



Přednastavení Stupeň ohřevu:

Přední oblast = Stupeň ohřevu 9.0

Střední oblast = Stupeň ohřevu 5.0

Zadní oblast = Stupeň ohřevu 1.0

Přednastavení jednotlivých oblastí lze změnit nezávisle na oblastech ostatních. Informace o změně tohoto nastavení naleznete v kapitole → „Základní nastavení“.

### Upozornění

- Jestliže spotřebič rozpozná ve flexibilní varné zóně více než jednu nádobu, funkce bude deaktivována.
- Jestliže je nádoba nadzdvihnuta nebo přesunuta v rámci flexibilní varné zóny, varná deska ji automaticky začne vyhledávat a nastaví se stupeň ohřevu v rozpoznané oblasti.
- Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → „Zóna Flex“.

### Aktivace

1. Zvolte jednu z varných zón flexibilní varné zóny
2. V menu režimů vaření zvolte funkci MoveMode. Funkce je aktivována.

### Změna stupně ohřevu

Stupně ohřevu lze během vaření měnit. Postavte nádobí na varnou oblast a změňte stupeň ohřevu v oblasti nastavení dané varné oblasti.

**Upozornění:** Pokud je funkce deaktivována, nastaví se stupeň ohřevu tří varných oblastí zpět na přednastavené hodnoty.

### Deaktivace

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavení stiskněte ikonu „Vypnout“. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Funkce je deaktivována.

## Zóna FlexPlus

Varná deska disponuje dvěma zónami FlexPlus, které jsou umístěny mezi flexibilními varnými zónami, a které se zapnou vždy ve spojení s pravou či levou flexibilní varnou zónou. To znamená, že lze využít širší varné nádoby a dosáhnout tak lepších výsledků přípravy pokrmů.

Každá varná zóna FlexPlus se zapne automaticky ve spojení s pravou či levou flexibilní varnou zónou. Nelze zapnout jednu z nich nezávisle na té druhé.

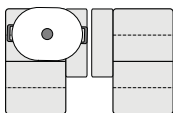
### Pokyny k používání varného nádobí

Varné nádoby umístějte doprostřed, aby došlo ke správné detekci tepla a jeho rozložení.

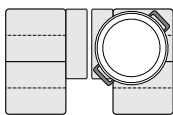
Varné nádoby by mělo pokrýt stranu varné zóny a varné zóny FlexPlus.

V závislosti na velikosti varné nádoby lze aktivovat flexibilní varnou zónu jako dvě nezávislé varné zóny nebo jako jednu jedinou:

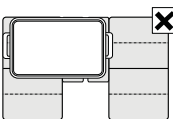
#### Položte na varnou zónu



Podlouhlé varné nádoby: Aktivujte flexibilní varnou zónu jako dvě nezávislé varné zóny nebo jednu jedinou.



Velké kulaté varné nádoby: Aktivujte flexibilní varnou zónu jako jednu jedinou varnou zónu.



Varné nádoby nesmí pokrývat obě varné zóny FlexPlus najednou.

### Aktivace

1. Postavte nádobí na varnou zónu.  
**Upozornění:** Dbejte na to, aby nádobí pokrývalo i varnou zónu FlexPlus.
2. Vyberte požadovanou varnou zónu a stupeň ohřevu.

Varná zóna FlexPlus je automaticky aktivována a zobrazí se na displeji.

### Deaktivace

Zvolte varnou zónu a nastavte stupeň ohřevu na 0. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Varná zóna FlexPlus je deaktivována.

## Časové funkce



Vaše varná deska má tři časové funkce:

- Nastavení doby přípravy pokrmu
- Budík
- Stopky

### Nastavení doby přípravy pokrmu

Po uplynutí nastaveného času se varná zóna automaticky vypne.

#### Postup pro nastavení:

1. Na ovládacím panelu zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol  v oblasti nastavení varné zóny.
3. Stiskněte časový údaj, který má být změněn. Požadovanou dobu vaření nastavte v hodinách a minutách.
4. Stiskněte symbol .

Začíná běžet doba vaření.


#### Upozornění


- Opětovným stiskem pole vybrané varné zóny můžete tento údaj znovu spustit. V tomto případě se zahajuje funkce automaticky, pokud se na varné zóně nachází nádobí.
- Pokud je flexibilní varná zóna zvolena jako jediná varná zóna, je nastavený čas pro celou varnou zónu stejný.

#### Senzor smažení a funkce vaření

Pokud je pro jednu varnou zónu naprogramována doba přípravy pokrmu a senzor smažení nebo funkce vaření jsou aktivovány, začne nastavený čas běžet až po dosažení zvoleného teplotního stupně.

#### Změna nebo zrušení času

Dobu přípravy pokrmu změňte stiskem symbolu  v oblasti nastavení varné zóny.

Stiskněte údaj o probíhající době vaření. Zvolte novou dobu vaření a poté stiskněte symbol .

Pro zrušení doby vaření stiskněte symbol .




#### Po uplynutí času

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

## Budík

Budík funguje nezávisle na varných zónách a dalších nastaveních. Po uplynutí času zazní signál. Tato funkce nevyplíná automaticky varnou zónu.



### Aktivace

1. Stiskněte dotykové tlačítko .
2. Pro změnu času stiskněte . Nastavte požadovaný čas v hodinách a minutách.
3. Stiskně symbol . Čas začíná běžet.

**Upozornění:** Oznámení můžete opět opustit stiskem šipky vlevo nahoře na dotykovém displeji.

### Změna nebo zrušení času

Stiskem běžícího časového údaje na stavovém řádku se dostanete k budíku.

Pro změnu času nastavte nový čas. Poté stiskněte symbol . Budík se zahájí s novým časem. Pro zrušení času stiskněte symbol . Budík je deaktivován.

### Po uplynutí času

Po uplynutí času zazní signál.


Po stisku budíku oznámení zhasne.

## Stopy

Stopy Vám ukazují čas, který uplynul od aktivace funkce.


Tato funkce funguje nezávisle na varných zónách a dalších možnostech nastavení. Tato funkce automaticky nevypne varnou zónu.

### Aktivace

Stiskněte dotykové tlačítko . Začíná běžet čas.

### Deaktivace

Stiskem běžícího času na stavovém řádku se dostanete k funkci stopy.

Pro deaktivaci funkce a opětovném nastavení času stiskněte symbol .

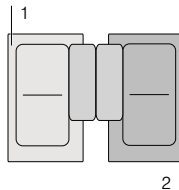
**Upozornění:** Údaj lze opět opustit stisknutím šipky vlevo nahoře na dotykovém displeji.

## Funkce PowerBoost

S touto funkcí lze ohřívat velké množství vody rychleji než při stupni ohřevu 9.

Po 10 minutách se tato funkce automaticky vypne.

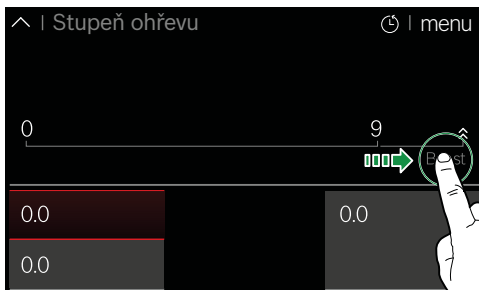
Tuto funkci lze pro varnou zónu vždy aktivovat, pokud není zrovna používána pro jinou varnou zónu ze stejné skupiny (viz obrázek).



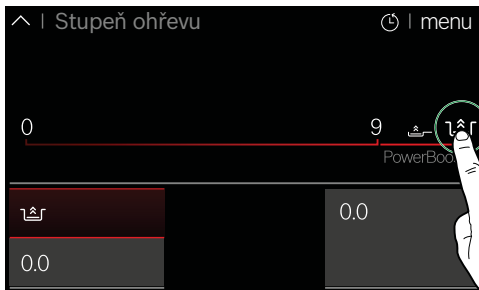
**Upozornění:** U flexibilní zóny lze funkci aktivovat také, pokud je celá oblast používána jako jediná varná zóna.

### Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Přejedte přes škálu doprava až po "Boost". Držte stisknutý prst.



3. Stiskněte symbol  a uvolněte prsty.



Funkce je aktivovaná.



## Deaktivace

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavení nastavte jiný stupeň ohřevu.

Funkce je deaktivována.

**Upozornění:** Za určitých okolností se může funkce sama automaticky vypnout za účelem ochrany elektronických součástek uvnitř varné desky.

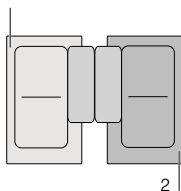
## Funkce ShortBoost

S touto funkcí lze nádoby zahřát rychleji než při stupni ohřevu 9. Tím lze zahřát pokrmy na pánvi s malým množstvím oleje nebo tuku.

Po 30 vteřinách se funkce automaticky vypne.

Po deaktivaci této funkce zvolte stupeň ohřevu požadovaný pro Váš pokrm.

Tuto funkci lze pro varnou zónu vždy aktivovat, pokud není zrovna používána pro jinou varnou zónu ze stejné skupiny (viz obrázek).



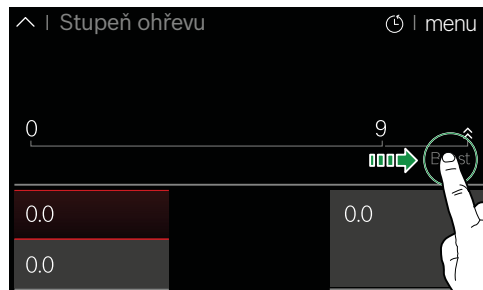
**Upozornění:** U flexibilní zóny lze funkci aktivovat také, pokud je celá oblast používána jako jediná varná zóna.

## Doporučené použití

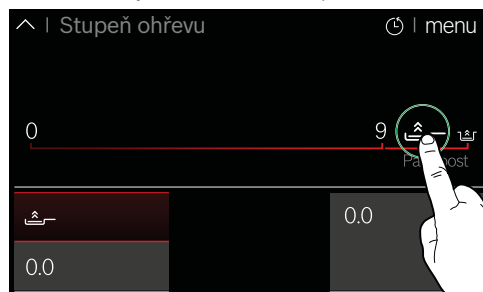
- Varné nádoby nepřehřívejte.
- Používejte pouze nádoby s rovným dnem. Nepoužívejte varné nádoby s tenkým dnem.
- Prázdné varné nádoby, horký olej ani tuk nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Na nádoby nepokládejte poklice.
- Umístěte varné nádoby do středu varné zóny. Ujistěte se, že průměr dna hrnce a pánve souhlasí s velikostí varné zóny.
- Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → „Indukční vaření“.

## Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Přejedte přes škálu doprava až po “Boost”. Držte stisknutý prst.



3. Stiskněte symbol . Uvolněte prst.



Funkce je aktivována.

## Deaktivace

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavení nastavte jiný stupeň ohřevu.


Funkce je deaktivována.


**Upozornění:** Za určitých okolností se může funkce sama automaticky vypnout za účelem ochrany elektronických součástek uvnitř varné desky.

## Funkce udržování teploty


Tato funkce je vhodná pro rozpouštění čokolády nebo másla a pro ohřev pokrmů či nádobí.

### Aktivace

1. Zvolte požadovanou varnou zónu.
2. Na stupnici zvolte stupeň ohřevu .

Funkce je aktivována. U varné zóny se zobrazí symbol .

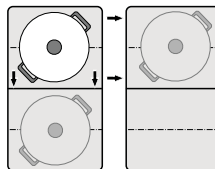
### Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Nastavte stupeň ohřevu na 0. Varná zóna se vypne. Zhasne symbol  a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla. Funkce je deaktivována.

## Přenos nastavení

Pomocí této funkce lze přenést z jedné zóny na druhou druh ohřevu, stupeň ohřevu a naprogramovanou dobu přípravy pokrmu.

Pro přenos nastavení přemístěte nádobí ze zapnuté varné zóny na jinou.



**Upozornění:** Doplnující informace o umístění nádobí naleznete v kapitole → „Zóna Flex“.

### Aktivace

1. Přemístěte nádobí z aktivní varné zóny na jinou. Nádobí je rozpoznáno. Po krátké době se na displeji zobrazí otázka, zda chcete přijmout dosavadní nastavení pro novou varnou zónu.
2. Potvrďte přijetí nastavení.

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

### Upozornění

- Přesuňte varné nádobí na varnou zónu, která není ani zapnuta, přednastavena, nebo na níž nestojí žádné jiné nádobí.
- Nastavení funkcí Move a senzor smažení nelze tímto způsobem přenést na jinou varnou zónu.
- Jestliže bude přemístěno více nádob, je funkce v pohotovosti jen pro poslední z nádob.
- Pokud chcete vařit dále s předchozími nastaveními, postavte nádobí zpět na původní varnou zónu, zatímco jste tázáni na přenos nastavení. Potvrzování není nutné.

## Funkce přípravy pokrmů

Funkce přípravy pokrmů jsou zárukou jednoduchého vaření a slibují vynikající výsledky vaření. Doporučené teplotní stupně jsou vhodné pro každý druh ohřevu.

Tyto funkce Vám umožní vařit bez použití zbytečně vysokých teplot a zajistí Vám vynikající výsledek vaření i smažení.

Během celého procesu vaření měří senzory teplotu varné nádoby. To umožňuje regulovat výkon vaření a udržovat tak správnou teplotu.

Jakmile je dosaženo zvolené teploty, lze přidat pokrmy. Automaticky se udržuje konstantní teplota, aniž by bylo nutné měnit teplotní stupeň.

Varné zóny se senzorem smažení jsou označeny příslušným symbolem.

Funkce přípravy pokrmů jsou dostupné pro všechny varné zóny, pokud je k nim připojeno bezdrátové teplotní čidlo.

V této kapitole naleznete následující informace:

- Druhy funkcí přípravy pokrmů
- Vhodné nádoby
- Senzorika a zvláštní příslušenství
- Funkce a nastavení stupně ohřevu
- Doporučené pokrmy
- Nastavení a údržba bezdrátového teplotního senzoru

### Druhy funkcí přípravy pokrmů

Druhy funkcí přípravy pokrmů můžete zvolit tak, aby vyhovovaly co nejlépe každému druhu pokrmu.

Následující tabulka Vám nabídne různá nastavení, která jsou pro tyto funkce dostupná:

Funkce přípravy pokrmů	Stupeň ohřevu	Vhodné nádoby	Dostupná zóna	Aktivace
<b>Senzor smažení</b>				
Pečení/smažení s malým množstvím oleje	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Funkce přípravy pokrmů</b>				
Ohřev a udržování teploty	1 / 70 °C		Všechny varné zóny	
Mírné vaření	2 / 90 °C		Všechny varné zóny	
Příprava pokrmu	3 / 100 °C		Všechny varné zóny	
Vaření v tlakovém hrnci	4 / 120 °C		Všechny varné zóny	
Smažení ve velkém množství oleje	5 / 170 °C		Všechny varné zóny	

\*Předeheřte s poklicí a smažte bez poklice.

Jestliže varná deska nedisponuje bezdrátovým teplotním senzorem, lze jej zakoupit u specializovaných prodejců nebo v našem zákaznickém servise.

### Vhodné nádoby

Doprostřed varné zóny, s průměrem co nejvhodnějším pro dno dané nádoby, umístíte varnou nádobu.

Funkce přípravy pokrmů nejsou vhodné pro smažení ve varných nádobách, k nimž je připojen senzor smažení.

Existují pánve na smažení, které jsou ideální s použitím senzoru smažení. Lze je zakoupit prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo ve specializovaném obchodě.

Vždy uveďte příslušné referenční číslo:

- HEZ390210 pánve na smažení 15 cm.

- HEZ390220 pánve na smažení 19 cm.
- HEZ390230 pánve na smažení 21 cm.
- HEZ390250 pánve na smažení 28 cm.

Tyto pánve na smažení mají nepřilnavý povrch, můžete tedy pokrmy smažit s malým množstvím oleje.

### Upozornění

- Senzor smažení byl nastaven konkrétně pro tento druh a velikost pánve na smažení.
- Jiné pánve se mohou přehřát a teplotu lze nastavit nad nebo pod teplotní stupeň. Nejprve vyzkoušejte nejnižší teplotní stupeň a poté jej podle potřeby změňte.

## **CZ** Funkce přípravy pokrmů

S funkcemi přípravy pokrmů můžete použít jakékoliv varné nádoby, které je vhodné pro indukční vaření. Informace o typu nádobí vhodného pro indukční vaření naleznete v kapitole → „Indukční vaření“.

V tabulce přípravy pokrmů naleznete pro každou funkci vhodné nádoby

### **Senzorika a zvláštní příslušenství**

Senzory měří teplotu varných nádob po celou dobu přípravy pokrmů. Díky tomu je neustále monitorován výkon spotřebiče s přesným zachováním správné teploty, čímž je dosaženo optimálních výsledků přípravy pokrmů.

Vaše varná deska disponuje dvěma různými systémy měření teploty pro dosažení těch nejlepších výsledků:

- Teplotní senzory jsou umístěny uvnitř varné desky, kde monitorují teplotu dna varných nádob. Vhodné pro senzor smažení.
- Bezdrátový teplotní senzor přenáší teplotu varných nádob na ovládací panel. Vhodné pro funkce přípravy pokrmů.

Teplotní senzor je nezbytný pro použití funkce přípravy pokrmů.

Jestliže varná deska nedisponuje bezdrátovým teplotním senzorem, lze jej dokoupit u specializovaných prodejců nebo v našem zákaznickém servisu uvedením referenčního čísla HEZ39050.

Více informací o teplotním senzoru najdete v kapitole → „Nastavení a údržba bezdrátového teplotního senzoru“.

### **Funkce a nastavení stupně ohřevu**

#### **Senzor smažení**

Senzor smažení můžete použít při smažení s malým množstvím oleje.

#### **Výhody**

- Varná zóna se zahřeje pouze tehdy, kdy je to nezbytné. Takto se vyhnete plýtvání energií. Nebude docházet k přehřívání oleje a tuku.
- Jakmile prázdná pánve dosáhne optimální teploty pro vložení oleje a pokrmu, zazní zvukový signál.

#### **Upozornění**

- Nepokládejte na pánve poklici, jelikož by ovladač přestal fungovat. Abyste zabránili rozstříkávání oleje při smažení, můžete použít ochranné síto.
- Používejte olej či tuk vhodný pro smažení. Při použití másla, margarínu, zastudena lisovaného olivového oleje nebo sádla nastavte stupeň ohřevu 1 nebo 2.
- Během ohřevu nikdy neponechávejte pánve bez dozoru, a to i v případě, že se v nich nenachází žádný pokrm.
- Jestliže je varná zóna nastavena na vyšší teplotu než varná nádoba a naopak, teplotní senzor nebude správně aktivován.
- Při smažení ve velkém množství oleje vždy použijte funkce přípravy pokrmů. „Smažení ve velkém množství oleje v hrnci“, stupeň ohřevu 5.

### **Stupeň ohřevu**

Stupeň ohřevu	Vhodné pro
1 I	Velmi nízký Příprava a konzervace omáček, dušené zeleniny nebo smažení na extra panenském olivovém oleji, másele či margarínu.
2 II	Nízký Smažení na extra panenském olivovém oleji, másele či margarínu, např. omelety.
3 III	Střední-nízký Smažení ryb a hutných pokrmů, např. karbanátků nebo klobás.
4 IV	Střední - vysoký Smažení steaků (středně či dobře propečených), mražených, obalovaných a speciálních pokrmů, např. řízků, čerstvého ragú a zeleniny.
5 V	Vysoký Smažení pokrmů při vysokých teplotách, např. steaky (krvavé) či bramborových hranolek.

#### **Nastavení:**

Nastavte vhodný stupeň ohřevu dle tabulky. Postavte na varnou zónu prázdné varné nádoby.

1. Zvolte varnou zónu. V menu režimů vaření zvolte režim vaření „Senzor smažení“.
2. Zvolte požadovaný teplotní stupeň. Funkce je aktivována. Sloupec zobrazující postup má červenou barvu, dokud není dosaženo dané teploty. Při dosažení teploty zazní signál.
3. Jakmile bude dosaženo nastavené teploty pro smažení, přidejte do varné nádoby tuk a vložte do ní potraviny.

#### **Vypnutí senzoru smažení**

Zvolte varnou zónu a nastavte stupeň ohřevu na 0. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

**Upozornění:** Pokrm obračejte, aby nedošlo k jeho připálení.

## Funkce přípravy pokrmů

Tyto funkce můžete využít k ohřevu, vaření či mírnému vaření pokrmů nebo k vaření v tlakovém hrnci či smažení v hrnci s dostatečným množstvím oleje při kontrolované teplotě.

Tyto funkce jsou dostupné pro všechny varné zóny.

### Výhody

- Varná zóna se zahřívá pouze pokud je to nutné pro udržování teploty. Šetří se tak energie a olej se nepřehřívá. Teplota je neustále kontrolována. Tímto způsobem se zabrání přetékání pokrmu při vaření, přičemž není nutné měnit teplotní stupeň.

- Funkce přípravy pokrmu hlásí, kdy voda nebo olej dosáhly optimální teploty pro vložení pokrmu (viz odchylky uvedené v tabulce pro suroviny, které lze přidat hned na začátku).

### Upozornění

- Je nutné, aby obsah varné nádoby dosáhl odpovídající výšky a zakryl silikonový štítek teplotního senzoru.
- Ke smažení na malém množství oleje používejte vždy senzor smažení.
- Varnou nádobu postavte tak, aby teplotní senzor nespíchal jinou nádobu.
- Teplotní senzor se nesmí během vaření z nádoby odstraňovat. Po ukončení vaření lze nastavit funkce pro jinou varnou zónu.
- Po vaření teplotní senzor odstraňte. Pozor, teplotní senzor může být velmi horký.

## Teplotní rozmezí a nastavení

Funkce přípravy pokrmů	Stupeň ohřevu	Teplotní rozmezí	Vhodné na
Ohřev a udržování teploty	1/70 °C	60 - 70 °C	Např. polévky, horké nápoje
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, dušené pokrmy
Smažení ve velkém množství oleje v hrnci	5/170 °C	170 - 180 °C	Např. kobilhy, karbanátky

### Tipy pro funkce přípravy pokrmů

- Ohřev/udržování teploty: Mražené pokrmy v porcích, např. špenát. Vložte mražený pokrm do varné nádoby. Přidejte množství vody doporučené výrobcem. Zakryjte varnou nádobu a nastavte stupeň ohřevu 1/70°C. Během přípravy míchejte.
- Mírné vaření: Hustější pokrmy, např. omáčky. Přiveďte pokrmy k varu na doporučené teplotě. Jakmile pokrm zhoustne, vařte mírně na stupni 2/90°C. Po zaznění zvukového signálu udržujte pokrm teplý po požadovanou dobu na tomto nastavení.
- Funkce vaření: Zahřejte vodu v zakryté nádobě. Voda nepřeteče. Zvolte stupeň ohřevu 3/100°C
- Vaření v tlakovém hrnci: Postupujte podle pokynů výrobce. Po zaznění zvukového signálu pokračujte po požadovanou dobu ve vaření. Zvolte stupeň ohřevu 4/120°C.
- Smažení ve velkém množství oleje v hrnci: Zahřejte olej v zakryté nádobě. Po zaznění zvukového signálu sejměte poklici a vložte pokrm. Zvolte stupeň ohřevu 5/170°C. Pokud stále svítí ukazatel teploty, olej není ještě dostatečně zahřátý na smažení další porce. Pokud ukazatel bliká, nezačínejte se smažením další porce, dokud nezazní zvukový signál a ukazatel nepřestane blikat.

- Horký olej a tuk během ohřevu nikdy nenechávejte bez dozoru. Používejte olej či tuk vhodný pro smažení. Nemíchejte dohromady různé druhy tuků, např. olej a sádlo. Směsi různých tuků mohou při zahřátí začít pění.
- Pokud nejste s výsledkem přípravy pokrmu spokojeni, např. při vaření brambor, příště zkuste použít méně vody, ale doporučený stupeň ohřevu ponechte zachován.

### Nastavení bodu varu

Bod varu závisí na nadmořské výšce Vašeho bydliště. Můžete jej nastavit, pokud se voda vaří příliš nebo naopak nedostatečně silně. Postupujte následovně:

- Zvolte základní nastavení Funkce přípravy pokrmu, viz kapitola → "Základní nastavení".
- Základní nastavení je nastaveno standardně na 200 - 400 m. Pokud Vaše bydliště leží mezi 200 a 400 metry nad mořem, není nutné další nastavení. V opačném případě zvolte hodnotu, která odpovídá nadmořské výšce Vašeho bydliště.


**Upozornění:** Nastavení teploty 3/100°C je praktickým způsobem vaření, a to i v případě, že se voda během ohřevu příliš silně nevaří. Pokud však nejste s bodem varu spokojeni, můžete změnit jeho nastavení.

### Upozornění

- Vždy vařte s použitím poklice. Výjimka: „Smažení ve velkém množství oleje v hrnci“, stupeň ohřevu 5/170°C.
- Pokud dosud nezazněl zvukový signál, ujistěte se, že je varná nádoba přiklopena poklicí.

### Připojení bezdrátového teplotního senzoru k ovládacímu panelu

Před prvním použitím funkcí přípravy pokrmů je třeba připojit bezdrátový teplotní senzor k ovládacímu panelu.

1. Otevřete základní nastavení a zvolte bod menu „Senzor vaření“.
2. Zvolte možnost „Přidat nový senzor vaření“. Během 30 sekund stiskněte symbol  na bezdrátovém teplotním senzoru. Po několika sekundách se na displeji zobrazí výsledek propojení s ovládacím panelem.

Funkce přípravy pokrmů jsou dostupné, jakmile je k ovládacímu panelu připojen bezdrátový teplotní senzor.


#### Upozornění

- Chybné spojení v důsledku poruchy teplotního senzoru může mít tyto příčiny:
  - Chyba v komunikaci s Bluetooth.
  - Během 30 vteřin od výběru varné zóny jste nestiskli symbol teplotního čidla.
  - Baterie v teplotním senzoru je vybitá.


Resetujte teplotní senzor a znovu proveďte proces propojení.

- Při chybném propojení způsobeném chybou přenosu při procesu propojení proveďte proces ještě jednou. Pokud propojení i nadále selhává, obraťte se na zákaznický servis.

### Resetování bezdrátového teplotního senzoru

1. Stiskněte symbol  na cca 8-10 sekund. Přitom třikrát blikne LED-oznámení teplotního senzoru. Při třetím rozsvícení LED světla začne reset. V tomto okamžiku sejměte prst ze symbolu. Jakmile zhasne LED, je bezdrátový teplotní senzor resetován.
2. Zopakujte postup propojení od bodu 2.

### Nastavení:

1. Připojte teplotní senzor k varné nádobě, viz kapitola → „Nastavení a údržba bezdrátového teplotního senzoru“.
2. Na požadovanou varnou zónu umístěte varnou nádobu s dostatečným množstvím tekutiny a vždy ji zakryjte poklicí.
3. Zvolte varnou zónu, na které se nachází nádoba s teplotním senzorem. V menu Režimy vaření dané varné zóny zvolte funkci vaření.
4. Stiskněte symbol  bezdrátového teplotního senzoru.
5. Nastavte vhodný stupeň ohřevu dle tabulky. Funkce je nyní aktivována. Sloupeček znázorňující postup se vyplňuje, červeně dokud nedosáhne voda nebo olej přiměřené teploty pro vložení pokrmu.
6. Po zaznění zvukového signálu sejměte poklici a vložte pokrm. Během přípravy pokrmu ponechte varnou nádobu zakrytou poklicí.  
**Upozornění:** Nezakrývejte varnou nádobu při použití funkce „Smažení ve velkém množství oleje v hrnci“.

### Vypnutí funkcí přípravy pokrmů

Zvolte varnou zónu a stupeň ohřevu nastavte v oblasti nastavení na 0. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

## Doporučené pokrmy

V následující tabulce naleznete výběr pokrmů dle jejich typu. Teplota a doba přípravy pokrmu jsou závislé na množství, stavu a kvalitě potravin.

Maso	Funkce přípravy pokrmu	Stupeň ohřevu	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
<b>Smažení s malým množstvím oleje</b>			
Řízky*	Senzor smažení	4	6 - 10
Řízky, obalované*	Senzor smažení	4	6 - 10
Filety**	Senzor smažení	4	6 - 10
Kotlety*	Senzor smažení	3	10 - 15
Cordon bleu*	Senzor smažení	4	10 - 15
Vídeňský řízek*	Senzor smažení	4	10 - 15
Steak, „rare“ **	Senzor smažení	5	6 - 8
Steak, „medium“ **	Senzor smažení	5	8 - 12
Steak „well-done“ *	Senzor smažení	4	8 - 12
Drůbeží prsa*	Senzor smažení	3	10 - 20
Sekaná	Senzor smažení	2	6 - 9
Masové nudličky***	Senzor smažení	4	7 - 12
Gyros***	Senzor smažení	4	7 - 12
Slanina*	Senzor smažení	2	5 - 8
Mleté maso***	Senzor smažení	4	6 - 10
Hamburgry*	Senzor smažení	3	6 - 15
Karbanátky*	Senzor smažení	3	6 - 15
Plněné karbanátky*	Senzor smažení	3	10 - 20
Vařené klobásy*	Senzor smažení	3	8 - 20
Syrové klobásy*	Senzor smažení	3	8 - 20
<b>Mírné vaření</b>			
Klobásy****	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90°C	10 - 20
<b>Funkce přípravy pokrmů</b>			
Masové kuličky****	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	20 - 30
Dušené drůbeží maso****	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	60 - 90
Vídeňské vařené hovězí****	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	60 - 90
<b>Vaření v tlakovém hrnci</b>			
Kuřecí maso*****	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120°C	15 - 25
Hovězí maso*****	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	15 - 25
<b>Smažení ve velkém množství oleje</b>			
Kuřecí křídla*****	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	10 - 15
Karbanátky*****	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	10 - 15

\* Vícekrát obraťte.

\*\* Olej a potraviny přidejte do pánve po zaznění signálu.

\*\*\* Pravidelně míchejte.

\*\*\*\* Zahřejte a vařte s poklicí. Potraviny přidejte po zaznění signálu.

\*\*\*\*\* Suroviny přidejte na začátku.

\*\*\*\*\* Olej rozehřejte s přiklopenou poklicí. Pečte po jednotlivých porcích bez poklice.

Ryba	Funkce přípravy pokrmu	Stupeň ohřevu	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
<b>Smažení s malým množstvím oleje</b>			
Rybí filé, přírodní*	Senzor smažení	4	10 - 20
Rybí filé, smažené*	Senzor smažení	3	10 - 20
Krevety*	Senzor smažení	4	4 - 8
Krabi*	Senzor smažení	4	4 - 8
Celá ryba*	Senzor smažení	3	10 - 20
<b>Mírné vaření</b>			
Dušená ryba**	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	15 - 20
<b>Smažení ve velkém množství oleje</b>			
Ryba v pivním těstíčku***	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	10 - 15
Ryba, smažená***	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	10 - 15
* Vícekrát obraťte. ** Zahřejte a vařte s poklicí. Potraviny přidejte po zaznění signálu. *** Olej rozehrějte s přiklopenou poklicí. Pečte po jednotlivých porcích bez poklice.			

Pokrm z vajec	Funkce přípravy pokrmu	Stupeň ohřevu	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
<b>Smažení s malým množstvím oleje</b>			
Volské oko na másle*	Senzor smažení	2	2 - 6
Volské oko na oleji**	Senzor smažení	4	2 - 6
Míchaná vejce***	Senzor smažení	2	4 - 9
Omelety****	Senzor smažení	2	3 - 6
Palačinky****	Senzor smažení	5	1,5 - 2,5
Francouzské toasty****	Senzor smažení	3	4 - 8
Trhanec****	Senzor smažení	3	10 - 15
<b>Funkce přípravy pokrmů</b>			
Vařená vejce*****	Funkce přípravy pokrmů	3/100 °C	5 - 10
* Máslo a potraviny přidejte do pánve po zaznění signálu. ** Olej a potraviny přidejte do pánve po zaznění signálu. *** Pravidelně míchejte. **** Olej zahřejte s přiklopenou poklicí. Jednotlivé porce smažte bez poklice (Tabulka uvádí dobu přípravy jedné porce). ***** Suroviny přidejte na začátku.			



Zelenina a luštěniny	Funkce přípravy pokrmu	Stupeň ohřevu	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
<b>Smažení s malým množstvím oleje</b>			
Česnek*	Senzor smažení	2	2 - 10
Cibule*	Senzor smažení	2	2 - 10
Cukety**	Senzor smažení	3	4 - 12
Lilky**	Senzor smažení	3	4 - 12
Papriky*	Senzor smažení	3	4 - 15
Houby*	Senzor smažení	4	10 - 15
Smažený zelený chřest**	Senzor smažení	3	4 - 15
Dušená zelenina v oleji*	Senzor smažení	1	10 - 20
Glazovaná zelenina*	Senzor smažení	3	6 - 10
<b>Funkce přípravy pokrmů</b>			
Vařená brokolice***	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	10 - 20
Vařený květák***	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	10 - 20
Vařená kapusta***	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	30 - 40
Vařené zelené fazole***	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	15 - 30
Cizrna****	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	60 - 90
Hrášek***	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	15 - 20
Čočka****	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	45 - 60
<b>Vaření v tlakovém hrnci</b>			
Zelenina v tlakovém hrnci****	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	3 - 6
Cizrna v tlakovém hrnci****	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	25 - 35
Fazole v tlakovém hrnci****	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	25 - 35
Čočka v tlakovém hrnci****	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	10 - 20
<b>Smažení ve velkém množství oleje</b>			
Smažená zelenina*****	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	4 - 8
Smažená zelenina v pивním těstíčku*****	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	4 - 8
Smažené houby*****	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	4 - 8
Smažené houby v pивním těstíčku*****	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	4 - 8

\* Pravidelně míchejte.

\*\* Vícekrát obraťte.

\*\*\* Zahřejte a vařte s poklicí. Potraviny přidejte po zaznění signálu.

\*\*\*\* Suroviny přidejte na začátku.

\*\*\*\*\* Olej zahřejte s přiklopenou poklicí. Smažte jednotlivé porce bez poklice.

<b>Brambory</b>	<b>Funkce přípravy pokrmu</b>	<b>Stupeň ohřevu</b>	<b>Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)</b>
<b>Smažení s malým množstvím oleje</b>			
Hranolky z neoloupaných brambor*	Senzor smažení	5	6 - 12
Hranolky (ze syrových brambor)*	Senzor smažení	4	15 - 25
Bramboráky**	Senzor smažení	5	2,5 - 3,5
Švýcarské růsti***	Senzor smažení	1	50 - 55
Glazované brambory*	Senzor smažení	3	15 - 20
<b>Mírné vaření</b>			
Bramborové knedlíky****	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	30 - 40
<b>Funkce přípravy pokrmů</b>			
Brambory vařené*****	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	30 - 45
<b>Vaření v tlakovém hrnci</b>			
Brambory vařené v tlakovém hrnci*****	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	10 - 20

\* Pravidelně míchejte.  
 \*\* Celková doba přípravy jedné porce. Peče postupně.  
 \*\*\* Máslo a potraviný přidejte do pánve po zaznění signálu.  
 \*\*\*\* Zahřejte a vařte s poklicí. Potraviný přidejte po zaznění signálu.  
 \*\*\*\*\* Suroviny přidejte na začátku.

<b>Těstoviny a cereálie</b>	<b>Funkce přípravy pokrmu</b>	<b>Stupeň ohřevu</b>	<b>Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)</b>
<b>Mírné vaření</b>			
Rýže*	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta**	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	3 - 8
Krupicová kaše**	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	5 - 10
<b>Funkce přípravy pokrmů</b>			
Těstoviny**	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	7 - 10
Plněné těstoviny**	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	6 - 15
<b>Vaření v tlakovém hrnci</b>			
Rýže v tlakovém hrnci***	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	6 - 8

\* Zahřejte a vařte s poklicí. Potraviný přidejte po zahřátí.  
 \*\* Pravidelně míchejte.  
 \*\*\*Suroviny přidejte na začátku.

<b>Polévky</b>	<b>Funkce přípravy pokrmu</b>	<b>Stupeň ohřevu</b>	<b>Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)</b>
<b>Mírné vaření</b>			
Krémové polévky*	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	10 - 15
<b>Funkce přípravy pokrmů</b>			
Vývary**	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	60 - 90
Instantní polévky*	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	5 - 10
<b>Vaření v tlakovém hrnci</b>			
Vývar v tlakovém hrnci**	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	20 - 30

\* Pravidelně míchejte.  
 \*\* Suroviny přidejte na začátku.

Omáčky	Funkce přípravy pokrmu	Stupeň ohřevu	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
<b>Smažení s malým množstvím oleje</b>			
Rajská omáčka se zeleninou*	Senzor smažení	1	25 - 35
Bešamel*	Senzor smažení	1	10 - 20
Sýrová omáčka*	Senzor smažení	1	10 - 20
Zahušťované omáčky*	Senzor smažení	1	25 - 35
Sladké omáčky*	Senzor smažení	1	15 - 25

\* Pravidelně míchejte.

Dezerty	Funkce přípravy pokrmu	Stupeň ohřevu	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
<b>Mírné vaření</b>			
Mléčná rýže*	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	40 - 50
Ovesná kaše*	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	10 - 15
Kompoty**	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	15 - 25
Čokoládový pudink	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	3 - 5

<b>Smažení ve velkém množství oleje</b>			
Smažené koblíhy***	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	5 - 10
Smažené donuty***	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	5 - 10
Smažené buňuelos***	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	5 - 10

\* Pravidelně míchejte.

\*\* Suroviny přidejte na začátku.

\*\*\* Olej zahřejte s přiklopenou poklicí. Smažte jednotlivé porce bez poklice.

Mražené potraviny	Funkce přípravy pokrmu	Stupeň ohřevu	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
<b>Smažení s malým množstvím oleje</b>			
Řízky*	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**	Senzor smažení	3	10 - 15
Kebab**	Senzor smažení	3	10 - 15
Rybí filety, přírodní*	Senzor smažení	3	10 - 20
Rybí filety, obalované*	Senzor smažení	3	10 - 20
Rybí prsty*	Senzor smažení	4	8 - 12
Pečené hranolky**	Senzor smažení	5	4 - 6
Pokrmý na pánvi**	Senzor smažení	3	6 - 10
Jarní závitky*	Senzor smažení	4	10 - 30
Sýr Camembert*	Senzor smažení	3	10 - 15

<b>Ohřev/Funkce udržování teploty</b>			
Mražená zelenina v krémové omáčce**	Funkce přípravy pokrmů	1 / 70 °C	15 - 20

\* Vícekrát obraťte.

\*\* Pravidelně míchejte.

\*\*\* Potraviny přidejte po zaznění signálu.

\*\*\*\* Olej zahřejte s přiklopenou poklicí. Smažte jednotlivé porce bez poklice.

Mražené potraviny	Funkce přípravy pokrmu	Stupeň ohřevu	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
<b>Funkce přípravy pokrmů</b> Zelené fazole***	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	15 - 30
<b>Smažení ve velkém množství oleje</b> Smažení hranolek****	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	4 - 8
* Vícekrát obraťte. ** Pravidelně míchejte. *** Potraviny přidejte po zaznění signálu. **** Olej zahřejte s přiklopenou poklicí. Smažte jednotlivé porce bez poklice.			

Další	Funkce přípravy pokrmu	Stupeň ohřevu	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
<b>Smažení s malým množstvím oleje</b> Smažený camembert* Krutony** Instantní hotová jídla*** Pražení mandlí**** Pražení oříšků**** Pražení piniových jader****	Senzor smažení Senzor smažení Senzor smažení Senzor smažení Senzor smažení Senzor smažení	3 3 1 4 4 4	7 - 10 6 - 10 5 - 10 3 - 15 3 - 15 3 - 15
<b>Ohřev/Funkce udržování teploty</b> Ohřívání gulášové polévky***** Ohřívání svařeného vína*****	Funkce přípravy pokrmů Funkce přípravy pokrmů	1 / 70 °C 1 / 70 °C	10 - 20 -
<b>Mírné vaření</b> Ohřev mléka*****	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	3 - 10
* Vícekrát obraťte. ** Pravidelně míchejte. *** Po zaznění signálu přidejte vodu. Potraviny přidejte do vroucí vody. **** Potraviny přidejte do pánve po zaznění signálu. ***** Suroviny přidejte na začátku.			

## Pokrmý

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

### Volba a nastavení programu

1. Zvolte požadovanou varnou zónu.
2. V oblasti nastavení varné zóny zvolte typ ohřevu "Assist".
3. Zvolte požadovanou skupinu programů.
4. Zvolte požadovaný pokrm.  
Budete provedeni procesem nastavení zvoleného pokrmu a získáte pokyny k jeho přípravě.

### Přerušení programu

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

## Nastavení a údržba bezdrátového teplotního senzoru

V této kapitole naleznete následující informace:

- Přilepení silikonové nálepky
- Použití bezdrátového teplotního senzoru
- Čištění
- Výměna baterie

Zvláštní příslušenství, jako je např. silikonová nálepka a teplotní senzor, lze zakoupit prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo ve specializovaném obchodě. Vždy uveďte příslušné referenční číslo:

00577921 Sada 5 silikonových nálepek

HEZ39050 Teplotní senzor a sada 5 silikonových nálepek

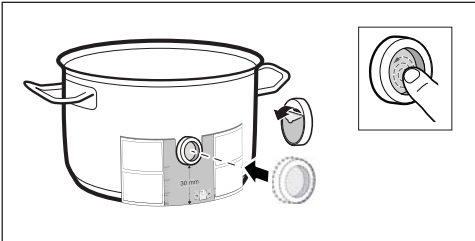
### Přilepení silikonové nálepky

Silikonová nálepka přichytí teplotní senzor k varné nádobě.

Před prvním použitím Funkce přípravy pokrmů se musí nádoba olepit silikonovou lepicí nálepkou.

Postupujte následovně:

1. Místo přilepení na varné nádobě nesmí být mastné. Očistěte varnou nádobu, řádně ji osušte a otřete místo přilepení odmašťovačem.
2. Odstraňte ze silikonové nálepky ochrannou fólii. Nalepte tuto nálepku na správné místo varné nádoby za použití přiložené šablony.



3. Přitiskněte silikonovou nálepku včetně její vnitřní strany.

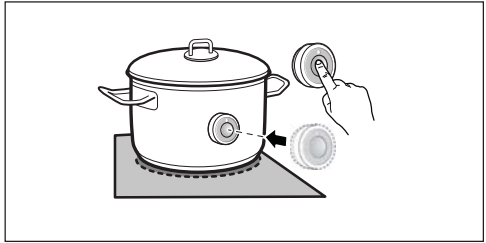
Lepidlo vyžaduje 1 hodinu na ztvrdnutí. Nádobí během této doby nelze používat.

### Upozornění

- Varné nádoby se silikonovou nálepkou nesmí být dlouhou dobu namáčeno v mýdlové vodě.
- Pokud se silikonová nálepka odlepí, nalepte na její místo novou.

### Použití bezdrátového teplotního senzoru

Přilepte teplotní senzor na silikonovou nálepku a správně jej nastavte.



### Upozornění

- Před připojením teplotního senzoru se ujistěte, že je silikonová nálepka zcela suchá.
- Umístěte varnou nádobu tak, aby teplotní senzor směřoval k vnější straně varné desky.
- Aby nedošlo k přehřátí, teplotní senzor nesmí směřovat k jiné horké varné nádobě.
- Po ukončení vaření vyjměte teplotní senzor z nádoby. Uchovávejte jej na čistém, bezpečném místě a ne v blízkosti zdrojů tepla.
- Můžete použít až tři teplotní senzory najednou.

### Čištění

Bezdrátový teplotní senzor se nesmí mýt v myčce nádobí.

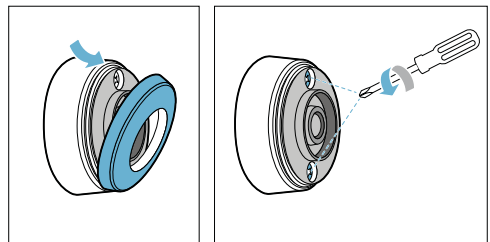
Informace o čištění teplotního senzoru naleznete v kapitole → "Čištění spotřebiče".

### Výměna baterie

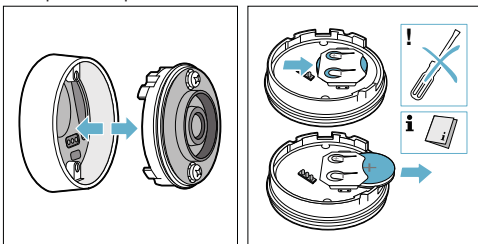
Pokud stisknete symbol bezdrátového teplotního senzoru a nerozsvítí se LED kontrolka, znamená to, že je baterie vybitá.

Výměna baterie:

1. Odstraňte ze spodní části obalu silikonový kryt. Odstraňte šrouby pomocí šroubováku.

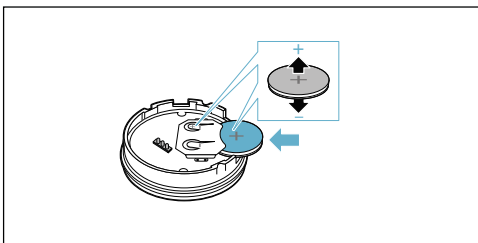


- 2.** Odstraňte horní část obalu. Vyměňte staré baterie. Vložte dovnitř nové baterie. Dbejte na správnou polaritu baterií.

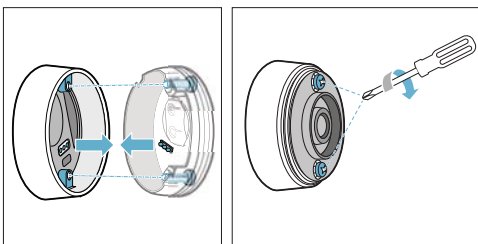


**Varování!**

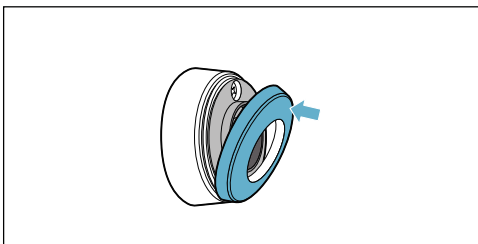
Pro vyjmutí baterií nepoužívejte kovové předměty. Nedotýkejte se kontaktů baterií.



- 3.** Složte zpět horní a dolní část obalu. Ujistěte se, že jsou kontaktní spony správně umístěny.



- 4.** Na spodní část obalu teplotního senzoru umístěte znovu silikonový obal.



**Upozornění:** Používejte pouze baterie nejvyšší kvality CR2032. Mají obzvláště dlouhou životnost.

**Prohlášení o shodě**

Společnost Robert Bosch Hausgeräte GmbH prohlašuje, že tento spotřebič s funkcí bezdrátového teplotního senzoru splňuje základní požadavky a další příslušná ujednání směrnice 1999/5/EG.

Loga a značka Bluetooth® jsou registrovány jako ochranné známky a jsou vlastnictvím společnosti Bluetooth SIG, Inc. Tyto ochranné známky používá společnost Robert Bosch Hausgeräte GmbH dle licence. Veškeré další ochranné známky a jména obchodních značek vlastní tyto jednotlivé společnosti.

## Dětská pojistka

Dětskou pojistku můžete použít, abyste předešli náhodnému zapnutí varné desky dětmi.

### Aktivace a deaktivace dětské pojistky



Varná deska musí být vypnuta.

#### Aktivace

1. Vypněte všechny varné zóny.
2. Stiskněte Touch-Key  a řiďte se pokyny na displeji.

Dětská pojistka je aktivována. Varná deska je zamčená.

#### Deaktivace

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem .
2. Stiskněte Touch-Key  a řiďte se pokyny na displeji.

Dětská pojistka je deaktivována. Blokování je zrušeno.

### Automatická dětská pojistka

S touto funkcí se dětská pojistka aktivuje automaticky po vypnutí varné desky.

#### Zapnutí a vypnutí

Informace o automatické aktivaci dětské pojistky naleznete v kapitole → „*Základní nastavení*“.

## Ochrana před náhodnou aktivací


Jestliže je varná deska zapnutá, při otírání ovládacího panelu může dojít ke změně nastavení. Abyste této změně zamezili, můžete použít funkci „Ochrana před náhodnou aktivací“.

#### Aktivace

Stiskněte Touch-Key .

Ochrana před náhodnou aktivací je aktivní. Ovládací pole je na 30 sekund zablokováno. Můžete otřít povrch, aniž byste přitom změnili nastavení.

#### Deaktivace

Po 30 sekundách se ovládací pole automaticky odblokuje. Pro předčasné zrušení této funkce stiskněte Touch-Key  a řiďte se pokyny na displeji.

#### Upozornění

- 30 sekund po aktivaci zazní zvukový signál. To oznamuje, že funkce skončila.
- Tento zámek neuzamyká hlavní vypínač. Varnou desku lze kdykoli vypnout.

## Automatické vypnutí varné zóny

Jestliže je varná zóna delší dobu v provozu bez změny nastavení, aktivuje se automatické bezpečnostní vypnutí.

Varná zóna přestane hřát.

Na displeji se zobrazí upozornění.


Po stisknutí jakéhokoliv symbolu se displej vypne. Varnou zónu lze nyní znovu nastavit.

Doba, po jejímž uplynutí se tato funkce automaticky aktivuje, závisí na nastaveném stupni ohřevu (po 1 až 10 hodinách).

## Základní nastavení

Váš spotřebič má některé hodnoty přednastaveny. Tato nastavení můžete přizpůsobit svým vlastním zvyklostem a požadavkům.

### Otevření základního nastavení

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

### Navigace uvnitř základního nastavení

Přejížděním prstu nahoru a dolů v přehledu můžete listovat v různých nastaveních. Stisknete nastavení a dostanete se do dílčího menu s dalšími možnostmi.

V dílčím menu stisknete symbol < vlevo nahoře a dostanete se zpět do přehledu.

### Odchod ze základního nastavení

V přehledu stisknete symbol X vpravo nahoře pro opuštění základního nastavení.

### Uložit nebo odmítnout změny

Při odchodu ze základního nastavení budete tázáni, zda chcete uložit nebo vymazat naposledy provedené změny. Při volbě uložení se vaše změny zaktivní. Při volbě vymazat budou vaše poslední změny zrušeny.

Nastavení	Popis a možnosti
Jazyk	Lze změnit jazyk spotřebiče.
Tóny signálu	Můžete zvolit, které signální tóny bude spotřebič přehrávat. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Všechny signální tóny vypnuté – Spotřebič nepřehrává žádné tóny.</li> <li>■ Všechny signální tóny zapnuté* – Spotřebič přehrává všechny tóny.</li> <li>■ Pouze chybové tóny zapnuté – Spotřebič přehrává tóny pouze při chybových hlášeních.</li> </ul>
Trvání signálu	Můžete změnit trvání signálu.
Tón tlačítek	Můžete zvolit, zda přístroj bude při dotyku polí a symbolů na displeji přehrávat tóny.
Podsvícení displeje	Můžete zvolit jas displeje.
Flex Indukce	Můžete zvolit, zda budou zóny Flex po zapnutí oddělené nebo spojené.
Stupně MoveMode	Můžete volně měnit přednastavené stupně funkce Move.
Dětská pojistka	Varnou desku můžete zablokovat pomocí dětské pojistky a zabránit tak, aby ji děti neoprávněně používaly. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Manuálně* – Dětská pojistka musí být vždy zapnuta a vypnuta manuálně.</li> <li>■ Automaticky – Dětská pojistka se vždy automaticky aktivuje, když varnou desku vypnete.</li> </ul>
Logo značky	Můžete nastavit, zda má být zobrazeno logo značky při zapnutí spotřebiče.
ReStart	Můžete nastavit, jak dlouho po vypnutí si Váš spotřebič bude pamatovat naposledy použitá nastavení.
Maximální příkon	Můžete omezit celkový příkon varné desky a přizpůsobit jej místnímu síťovému připojení. Za účelem přizpůsobení kontaktujte Vašeho prodejce.
Spotřeba energie	Můžete zvolit, zda spotřebič po vypnutí zobrazí spotřebu energie.
Senzor vaření	Můžete přidat nový senzor.
Funkce přípravy pokrmu	Můžete zanést hodnotu nadmořské výšky, aby senzor vaření fungoval přesněji.
Test vhodnosti nádobí	Můžete prověřit, zda je Vaše nádobí vhodné pro vaření na indukci.
Informace o spotřebiči	Zde obdržíte informace o Vašem spotřebiči.
Nastavení z výroby	Můžete vrátit všechna nastavení do podoby, kterou měla při dodávce.
* Přednastavení při dodávce	



## Ukazatel spotřeby energie

Tato funkce Vám ukazuje celkové množství energie spotřebované Vaším spotřebičem během posledního vaření.

Jakmile se spotřebič vypne, na displeji se po dobu 10 sekund zobrazí spotřeba energie v kWh.

Informace o aktivaci této funkce naleznete v kapitole → „*Základní nastavení*“.

## Test vhodnosti nádobí

Tuto funkci můžete použít pro kontrolu rychlosti a kvality procesu přípravy pokrmu v závislosti na použitém nádobí.

Výsledkem je referenční hodnota závisující na vlastnostech nádobí a používané varné zóny.

1. Studené nádobí naplňte přibližně 200 ml vody a umístěte jej doprostřed varné zóny s průměrem co nejvhodnějším pro dno dané nádoby.
2. Přejděte do základního nastavení a zvolte v menu bod „Test vhodnosti nádobí“. Funkce je aktivována.

Po 10 sekundách se na displeji zobrazí výsledek kvality a rychlosti procesu vaření. Stiskněte odpovídající varnou zónu na displeji a zjistíte více o výsledku testu nádobí.

### Upozornění

- Flexibilní varná zóna se počítá jako jediná varná zóna; umístěte na ni pouze jednu varnou nádobu
- Pokud je průměr použité varné zóny mnohem menší než průměr dna nádoby, zahřeje se pouze prostřední část této nádoby. To může mít za následek horší výsledek přípravy pokrmu.
- Informace o této funkci naleznete v kapitole → „*Základní nastavení*“.
- Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitolách → „*Indukční vaření*“ a → „*Zóna Flex*“.



## Čištění spotřebiče

Vhodné čisticí a pečující prostředky si můžete zakoupit v našem zákaznickém servise.

### Varná deska

#### Čištění

Varnou desku po každém použití očistěte. Zabráníte tak připalování zbytků potravin. Varnou desku čistěte pouze po zhasnutí ukazatele zbytkového tepla.

Varnou desku očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte měkkou utěrkou, abyste zabránili tvorbě vodního kamene.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky. Postupujte dle pokynů výrobců na obalech výrobků.

Nikdy nepoužívejte:

- Nežředěný prostředek na mytí nádobí
- Čisticí prostředky do myček nádobí
- Abrasivní čisticí prostředky
- Drsné čisticí prostředky, jako je například sprej na čištění trouby nebo prostředek na odstranění vodního kamene
- Drátěnky
- Vysokotlaké nebo parní čističe

Odolné nečistoty nejlépe odstraňujte pomocí škrabky na sklo, kterou můžete zakoupit v maloobchodech. Postupujte dle pokynů výrobce.

Vhodnou škrabku na sklo můžete zakoupit i v našem zákaznickém servise.

Skvělých výsledků čištění dosáhnete při používání speciální houbičky pro čištění sklokeramických varných desek.

#### Možné skvrny

Vodní kámen a stopy od vody.	Očistěte varnou desku ihned po jejím vychladnutí. Můžete použít pouze čisticí prostředek pro sklokeramické desky.*
Cukr, rýžový škrob nebo umělá hmota.	Okamžitě očistěte. Používejte škrabku na sklo. Varování: Nebezpečí popálení.*

\* Poté očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.

**Upozornění:** Dokud varná deska nevychladla, nepoužívejte na ni žádné čisticí prostředky. Mohli byste poškodit její povrch. Ujistěte se, že jste řádně očistili zbytky čisticích prostředků.

### Rám varné desky

Abyste zamezili poškození rámu varné desky, postupujte dle následujících pokynů:

- Používejte pouze teplou mýdlovou vodu.
- Před použitím nové mycí houbičky řádně umyjte.
- Nepoužívejte žádné čisticí prostředky obsahující písek ani drsné čisticí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré předměty.

### Bezdrátový teplotní senzor

#### Teplotní senzor

Očistěte teplotní senzor vlhkým hadříkem. Nikdy jej neumývejte v myčce nádobí. Neponořujte jej do vody, ani neumývejte pod tekoucí vodou.

Po ukončení přípravy pokrmu odstraňte teplotní senzor z varné nádoby. Uchovávejte jej na čistém a bezpečném místě (např. v původním obalu) mimo tepelné zdroje.

#### Silikonová nálepka

Před připojením k teplotnímu senzoru se ujistěte, že je silikonová nálepka čistá a suchá. Lze mýt v myčce nádobí.

**Upozornění:** Varné nádobí se silikonovou nálepkou nesmí být dlouhou dobu namáčeno v mýdlové vodě.

#### Displej teplotního senzoru

Displej teplotního senzoru vždy udržujte v čistotě a suchu. Postupujte následovně:

- Pravidelně odstraňujte nečistoty a stopy oleje.
- Omývejte displej měkkým hadříkem nebo vatovými tyčinkami a čističem na okna.

#### Upozornění

- Nepoužívejte žádné abrasivní čisticí prostředky, jako drátěnky, kartáče nebo čisticí krémy.
- Nedotýkejte se okénka senzoru prsty. Mohlo by dojít k jeho znečištění či poškrábání.

## Často kladené dotazy

### Při použití

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

Dětská pojistka je aktivována.

Informace o této funkci naleznete v kapitole → „*Dětská pojistka*“.

#### Proč blikají displeje a slyším zvukový signál?

Odstraňte z ovládacího panelu veškeré tekutiny nebo zbytky potravin. Odstraňte z ovládacího panelu veškeré předměty. Pokyny pro deaktivaci zvukového signálu naleznete v kapitole → „*Základní nastavení*“.

### Zvuky

#### Proč spotřebič při vaření vydává zvuky?

Zvuky může spotřebič produkovat v závislosti na materiálu dna používané varné nádoby. Tyto zvuky jsou běžnou součástí indukční technologie. Nejedná se o poruchu.

#### Možné zvuky:

##### **Bzučivý zvuk podobný transformátoru:**

Objeví se při vaření na vysokou teplotu. Zvuk zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.

##### **Tichý pískavý zvuk:**

Objeví se, pokud je nádobí prázdné. Tento zvuk zmizí, jakmile do nádoby přidáte vodu nebo potraviny.

##### **Praskavý zvuk:**

Objeví se, pokud je nádobí vyrobeno z několika rozdílných vrstev materiálu, nebo pokud používáte najednou nádobí různých velikostí a materiálů. Hlasitost zvuku závisí na množství vařených potravin nebo na způsobu úpravy pokrmu.

##### **Vysoké pískavé zvuky:**

Mohou se objevit, pokud používáte dvě varné desky najednou na nejvyšší stupeň ohřevu. Tento pískavý zvuk zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.

##### **Hluk ventilátoru:**

Varná deska je vybavena ventilátorem, který se automaticky zapne při použití vysoké teploty. Ventilátor může být stále zapnutý i po vypnutí varné desky, pokud je rozpoznána teplota stále příliš vysoká.

### Nádobí

#### Které typy nádobí mohou použít s indukční varnou deskou?

Informace o typu nádobí vhodného pro indukční vaření naleznete v kapitole → „*Indukční vaření*“.

#### Proč se varná deska nezahřívá a proč stále bliká nastavení stupně ohřevu?

Není zapnuta varná zóna, na níž je postaveno nádobí. Zkontrolujte, zda jste zapnuli správnou varnou zónu.

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukční vaření. Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření a že jeho umístění na varné zóně odpovídá jeho velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitolách → „*Indukční vaření*“ → „*Zóna Flex*“ → „*Funkce Move*“.

#### Proč trvá tak dlouho, než se začne nádobí zahřívát, případně proč se dostatečně neohřívá, i když je nastavený vysoký stupeň výkonu?

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukční vaření. Ujistěte se, zda je nádobí vhodné pro indukční vaření a zda stojí na varné zóně, jejíž velikost co nejlépe odpovídá nádobí. Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitolách → „*Indukční vaření*“ → „*Zóna Flex*“ a → „*Funkce Move*“.

## Čištění

### Jak mám varnou desku vyčistit?

Nejlépšeho výsledku čištění dosáhnete při použití speciálního čisticího prostředku na sklokeramické povrchy. Nedoporučujeme Vám používat drsné nebo abrazivní čisticí prostředky, ani čisticí prostředky pro myčky nádobí (koncentráty) nebo drátěnky.

Další informace o čištění a péči o Váš spotřebič naleznete v kapitole → „Čištění spotřebiče“.

## Co dělat v případě poruchy?

Pokud se vyskytne porucha, její příčinou je často maličkost. Dbejte prosím následujících upozornění a tipů, než zavoláte zákaznický servis.

### Upozornění, varování a chybová hlášení


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

**Upozornění:** U některých varování se zobrazí kód chyby. Tento kód chyby uveďte při případném kontaktování zákaznického servisu.

### Tipy

Problém	Řešení
Varnou desku nelze zapnout.	Použijte jiné elektrické zařízení, abyste zkontrolovali, zda v elektrickém obvodu nedošlo ke zkratu. Ujistěte se, že spotřebič je připojen v souladu s elektrickým schématem. Pokud se nedaří závadu odstranit, informujte zákaznický servis.
Stupeň ohřevu varné zóny nelze zvýšit.	Celkový výkon varné desky je omezen. Nastavte celkový výkon v základních nastaveních - „Maximální příkon“. Příliš velké nádobí může ovlivnit maximální stupeň ohřevu na jedné polovině varné desky. Uspořádejte nádobí znovu.
Funkce PowerBoost byla deaktivována nebo ji již nelze aktivovat.	Celkový výkon varné desky je omezen. Nastavte celkový výkon v základních nastaveních - „Maximální příkon“.
Pokud se nachází předmět na dotykovém displeji, zazní signál.	Odstraňte předmět a stiskněte upozornění na displeji. Varnou desku můžete znovu nastavit. Na ovládací pole nepokládejte horké nádobí.
Nádobí není rozpoznáno.	Nádobí není vhodné pro vaření na indukční varné desce.
Varná deska reaguje nezvykle nebo ji nelze správně ovládat.	Vypněte spotřebič na domovním jističi nebo v pojistkové skříni. Počkejte několik vteřin a znovu jej zapněte.
Na displeji se zobrazí „E“.	Zvolte varnou zónu a přečtěte kód chyby.

### Režim Demo

Pokud je na displeji zobrazen symbol , je aktivován režim Demo. Spotřebič se v režimu Demo nezahřívá. Odpojte spotřebič od napájení energií. Několik sekund počkejte a poté spotřebič znovu zapojte. Poté do 3 minut po zapojení v základním nastavení deaktivujte režim.

## Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete Váš spotřebič opravit. Vždy najdeme nejvhodnější řešení tak, aby nebylo třeba zbytečně posílat k Vám domů techniky.

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

Při kontaktu se zákaznickým servisem uveďte prosím označení produktu (č. E) a výrobní číslo konkrétního spotřebiče (č. FD).

Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který se nachází:

- Na dokladech od Vašeho spotřebiče.
- Na spodní části varné desky.

Číslo výrobku E naleznete také na sklokeramickém povrchu varné desky. Označení produktu (č. E), zákaznický index (KI) a výrobní číslo (č. FD) můžete zkontrolovat v základním nastavení. Pro tyto informace si přečtěte kapitolu

→ „*Základní nastavení*“.

Berte prosím na vědomí, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy z důvodu nesprávného použití spotřebiče se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční lhůtě.

Spolehněte se na profesionalitu výrobce Vašeho spotřebiče. Tak si můžete být jisti, že Vaše oprava bude provedena školenými servisními technikami, kteří s sebou vozí originální náhradní díly právě pro Vaše spotřebiče.

## Zkušební pokrmy

Tato tabulka je navržena pro zkušební instituty ke zjednodušení kontroly spotřebiče.

Údaje v této tabulce jsou uvedeny s ohledem na příslušenství značky Schulte-Ufer (4 kusy nádobí ze sady HEZ 390042 pro indukční varné desky)

s následujícími rozměry:

- 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, pro varné zóny Ø 18 cm

Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba přípravy pokrmu	Po- klice	Vaření Stupeň ohřevu	Po- klice
<b>Rozpuštěná čokoláda</b> Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kakaa, 150 g)	Hluboký hrnec Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
<b>Ohřev a udržování tepla, dušená čočka</b> Dušená čočka* 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>Dušená čočka z plechovky</b> Např. čočka s klobásami Erasco. Počáteční teplota 20°C						
Množství: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca. 1:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.5	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca. 2:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.5	Ano
<b>Příprava bešamelu</b> Teplota mléka: 7°C Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli						
1. Rozpusťte máslo, vmíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Hluboký hrnec Ø 16 cm	2	cca. 6:00	Ne	-	-
2. Přidejte do směsi mléko a za neustálého míchání uveďte do varu		7	cca. 6:30	Ne	-	-
3. Jakmile se bešamel začne vařit, ponechte omáčku na varné zóně další dvě minuty a neustále ji míchejte.		-	-	-	2	Ne

\*Recept je v souladu s DIN 44550

\*\*Recept v souladu s DIN EN 60350-2

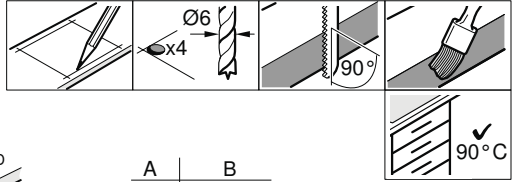
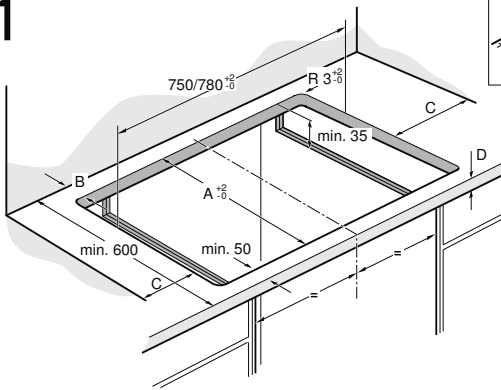
Zkušební pokrmý	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba přípravy pokrmu	Po- klice	Vaření Stupeň ohřevu	Po- klice
<b>Příprava mléčné rýže</b>						
Mléčná rýže, příprava s poklicí Teplota mléka: 7°C Zahřejte mléko, dokud nezačne pění. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl. Doba přípravy včetně předehřátí je cca 45 minut.						
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrnc Ø 16 cm	8.5	cca. 5:30	Ne	3 (promíchejte po 10 minutá)	Ano
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrnc Ø 22 cm	8.5	cca. 5:30	Ne	3 (promíchejte po 10 minutá)	Ano
<b>Mléčná rýže, příprava bez poklice</b>						
Teplota mléka: 7°C Přidejte do mléka všechny přísady a za neustálého míchání směs zahřejte. Jakmile mléko dosáhne teploty cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň ohřevu a ponechte mírně vařit na nízký stupeň ohřevu po dobu cca 50 minut.						
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrnc Ø 16 cm	8.5	cca. 5:30	Ne	3	Ne
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) 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 dlouhozrnné rýže, 300 g vody a špetka soli	Hrnc Ø 16 cm	9	cca. 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g dlouhozrnné rýže, 600 g vody a špetka soli	Hrnc Ø 22 cm	9	cca. 2:30	Ano	2.5	Ano
<b>Vepřová pečeně</b>						
Počáteční teplota pečeně: 7°C						
Množství: 3 kusy vepřové pečeně (celková váha cca 300 g, tloušťka 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 každou 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 porci: 200 g mražených hranolek (např. značka McCain 123 Original fries)	Hrnc Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	Ne	9	Ne
*Recept je v souladu s DIN 44550						
**Recept v souladu s DIN EN 60350-2						



## CZ Montážní návod



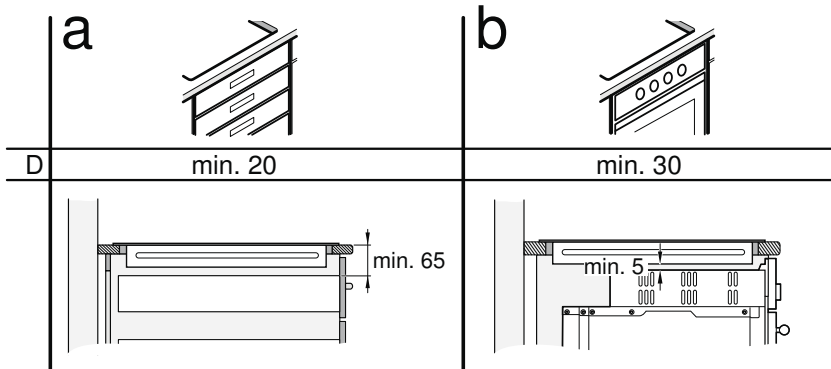
1



A	B
490	min. 60
500	min. 50

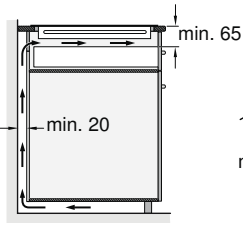
C = min. 40

2

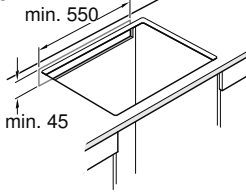




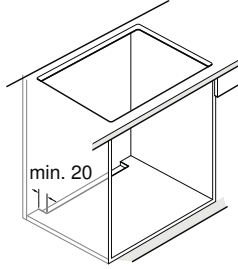
3a



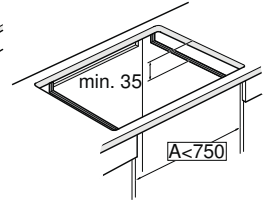
3b



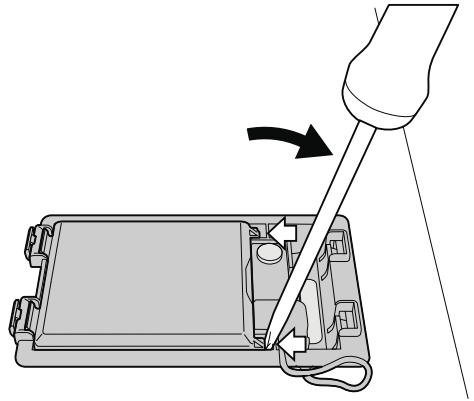
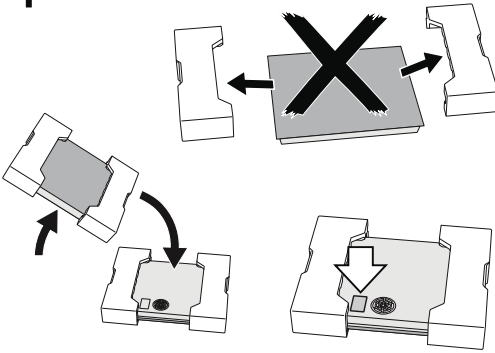
3c



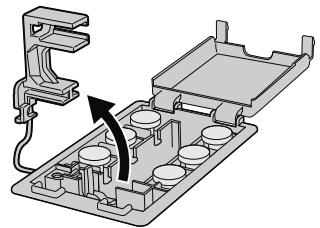
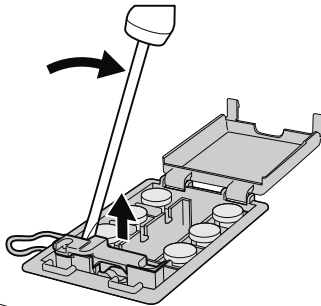
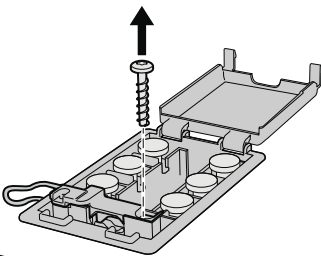
3d



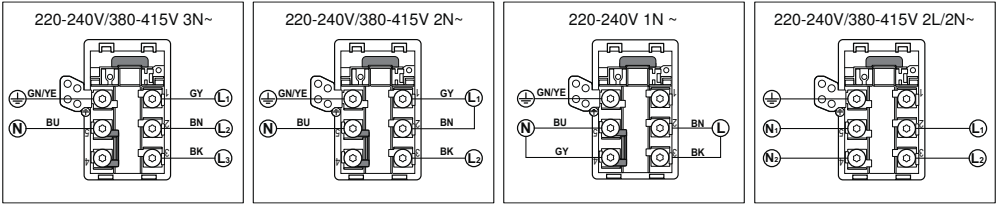
4



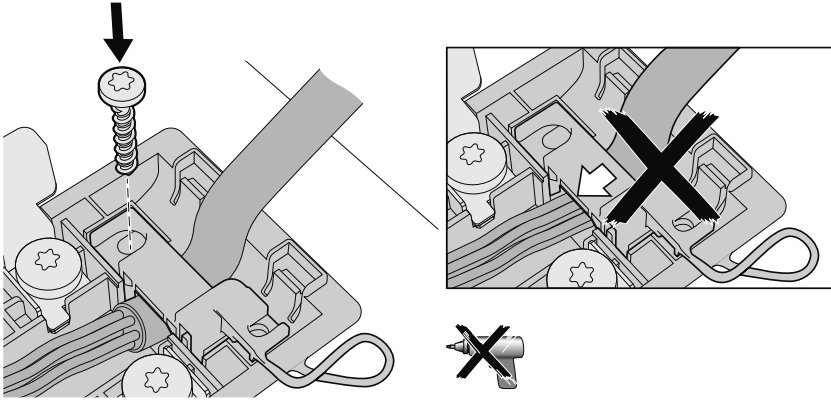
5



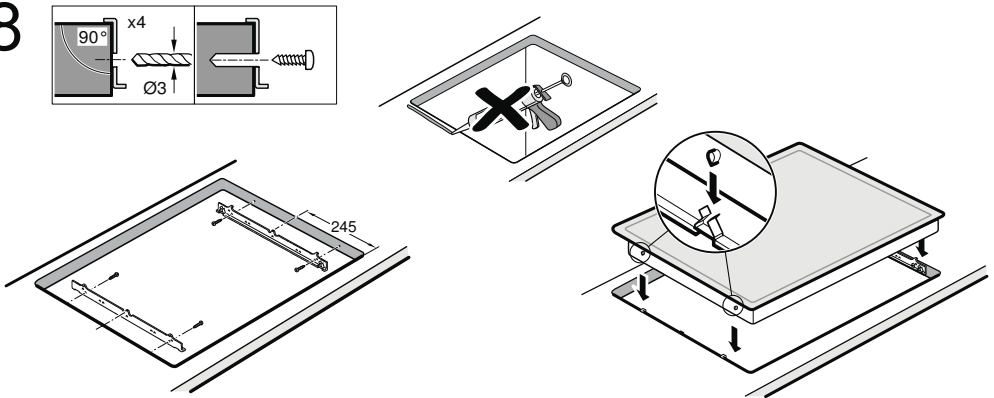
# 6

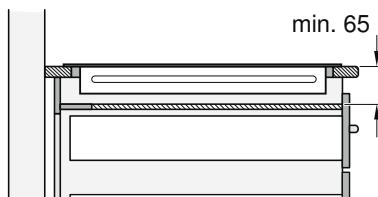
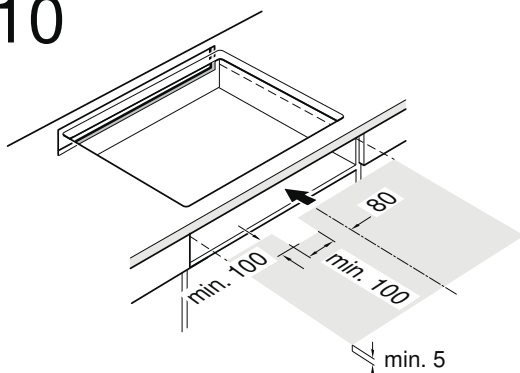
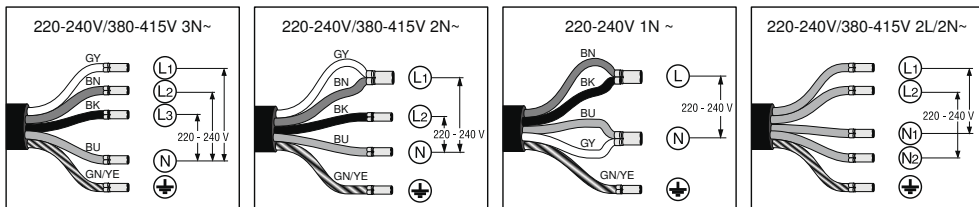


# 7



# 8





## Důležitá upozornění

**Bezpečnostní upozornění:** Bezpečnost během používání spotřebiče je zaručena pouze tehdy, pokud byla vestavba technicky provedena správným způsobem a podle tohoto montážního návodu. Za škody, které vzniknou neodbornou vestavbou, ručí montér.

Tento spotřebič je vhodný k používání až do nadmořské výšky 4000 metrů.

### ⚠ Nositelé elektronických implantátů!

Spotřebič může obsahovat permanentní magnety, které mohou ovlivnit elektronické implantáty, jako např. kardiostimulátor nebo inzulínovou pumpu. Proto během montáže dodržujte minimální odstup od elektronických implantátů 10 cm.

**Připojení k elektrickému proudu:** musí být provedeno koncesovaným odborníkem. Přitom musí být dodržována ustanovení místního dodavatele elektřiny. Spotřebič musí být napojen napevno a přípojka musí být opatřena odpovídajícím odpojovačem dle předpisů pro instalaci.

**Typy k připojení:** spotřebič patří do ochranné třídy "I". Ta smí být použita pouze v kombinaci s uzemněnou přípojkou. Výrobce nezodpovídá za poruchy nebo možné škody, které vzniknou v důsledku chybné elektrické instalace.

**Sítový přípojovací kabel:** sítový přípojovací kabel smí instalovat pouze odborník s licenci nebo vyškolený technik zákaznického servisu. Potřebné údaje o připojení naleznete na typovém štítku a na schématu připojení.

**Montáž pod pracovní deskou:** indukční varné desky smí být instalovány pouze nad zásuvky nebo pečicí trouby stejné značky, které mají odvětrávání. Pod varnou deskou se nesmí nacházet žádné chladničky, myčky nádobí, trouby bez odvětrávání nebo pračky.

**Odsavač par:** vzdálenost mezi odsavačem par a varnou deskou musí odpovídat minimální udané vzdálenosti podle montážního návodu pro odsavač par.

**Pracovní deska:** musí být rovná, vodorovná a stabilní. Dodržujte pokyny výrobce pracovní desky.

Pokud tloušťka pracovní desky, do které bude zabudována varná deska, neodpovídá zadání, vyztužte ji nehořlavým materiálem odolným proti vodě, dokud nedosáhnete minimální doporučené tloušťky. V opačném případě nelze zaručit dostatečnou stabilitu.

- Pracovní deska, do které bude varná deska zabudována, by měla snést zatížení cca 60 kg.
- Po zabudování varné desky nejprve zkontrolujte, zda je rovná.

**Záruka:** neodborná vestavba, napojení nebo chybná montáž vedou ke ztrátě záruky.

**Upozornění:** veškeré práce provedené na vnitřku spotřebiče, včetně výměny sítového přípojovacího kabelu, smí provést výhradně vyškolený technik zákaznického servisu.

## Příprava nábytku, obrázek 1/2/3

**Vestavný nábytek:** musí být odolný minimálně do teploty 90 °C.

**Výřez:** po vyříznutí odstraňte třísky.

**Řezné plochy:** opatřete je žáruvzdorným materiálem.

**Upozornění:** Pokud je šířka otvoru vestavby 780 mm, použijte příslušenství, které bylo dodáno společně se spotřebičem.

**Vestavba nad zásuvku, obrázek 2a**

Příhrádka musí mít tloušťku minimálně 20 mm. Vzdálenost mezi horní oblastí příhrádky a horní oblastí zásuvky musí činit 65 mm.

**Upozornění:** používejte pouze dělicí příhrádku ze dřeva, neboť kovové objekty v zásuvce mohou v důsledku recirkulace vzduchu z odvětrávání varné desky dosáhnout vysokých teplot (obrázek 10).

**Montáž nad pečicí troubou, obrázek 2b**

**Příhrádka:** musí mít tloušťku minimálně 30 mm.

**Upozornění:** podívejte se do montážního návodu pro pečicí troubu, zda nemusí být vzdálenost mezi varnou deskou a pečicí troubou větší.

**Odvětrávání:** vzdálenost mezi pečicí troubou a varnou deskou musí činit minimálně 5 mm.

**Ventilace, obrázek 3**

Aby byla zaručena správná funkčnost spotřebiče, musí být varná deska odpovídajícím způsobem odvětrávána. Protože ventilace ve spodní části spotřebiče potřebuje dostatečný přívod čerstvého vzduchu, musí být nábytek instalován odpovídajícím způsobem. K tomu je třeba následující:

- Minimální vzdálenost mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou a mezi povrchem pracovní desky a horní částí zásuvky (obrázek 3a).
- Otvor nahoře v zadní stěně nábytku (obrázek 3b).
- Pokud není dodržena minimální vzdálenost 20 mm od zadní stěny nábytku, musí být v dolní části otvor (obrázek 3c).
- V případě, že není prostor širší než 750 mm, ořízněte boční stěny (obrázek 3d).

**Upozornění:** pokud bude spotřebič vestavěn do varného ostrůvku nebo bude instalován jiným způsobem, který zde nebyl popsán, musí být dodrženo odvětrávání varné desky.

**Vestavba spotřebiče, obrázky 4/5/6/7/8/9**

**Upozornění:** při montáži varné desky noste ochranné rukavice. Plochy, které nevidíte, mohou mít ostré hrany.

**U spotřebičů bez předem instalovaného kabelu zavedte síťový přípojovací kabel do přípojné krabice.**

1. Otočte varnou deskou a položte ji na dno obalu, hadr nebo jinou plochu, abyste ji nepoškrábali.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte kryt přípojné krabice (obrázek 4).
3. Uvolněte přípevnovací šrouby a pomocí šroubováku nadzdvihněte hadicovou svorku (obrázek 5).

4. Napojte pouze dle schématu na přípojné krabici (obrázek 6):

BN: hnědý  
BU: modrý  
GN/YE: žlutý a zelený  
BK: černý  
GY: šedý

**Upozornění**

- Pokud použijete přiložené měděné můstky, tak je namontujte dle schématu připojení.
- Dávejte pozor na to, abyste po připojení kabelu pevně utáhli šrouby na přípojovací krabici.

5. Síťový přípojovací kabel připevněte pomocí hadicové svorky a utáhněte přípevnovací šrouby (obrázek 7).

6. Zavřete víko přípojovací krabice.

**Upozornění:** pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

**Nasazení varné desky, obrázek 8**

1. Instalace nosných kolejnic

- Jestliže jsou již namontovány nosné kolejnice, odstraňte je a nainstalujte nové.
- U dlážděných pracovních desek používejte otvory se závětem
- U pracovních desek z kamene kolejnice přilepte. (Použijte k tomu lepidlo, které je žáruvzdorné a které je vhodné k lepení kovů a k lepení kamene).

2. Vložte spotřebič do vestavby




- Nesmíte skřípnout síťový přípojovací kabel a vést ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou vestavěná pečicí trouba, tak vedení k přípojné krabici vedte zadním rohem pečicí trouby. Vedení musí být instalováno tak, aby se nedotýkalo žádných horkých ploch varné desky nebo pečicí trouby.
- V případě dlážděných pracovních desek: Utěsněte spáry pomocí silikonové hmoty.

**Připojení spotřebiče, obrázek 9**

- Napětí viz typový štítek.
- Připojte pouze podle schématu připojení.

BN: hnědý  
BU: modrý  
GN/YE: žlutý a zelený  
BK: černý  
GY: šedý

- Podle druhu připojení musí být případně změněno uspořádání svorek dodaných z výroby. Svorky musí být případně zkráceny a izolace odstraněna, aby bylo možné nasadit svorku, která spojuje dva kabely.

**Upozornění:** Zkontrolujte zda je spotřebič připraven k provozu: Objeví-li se na displeji spotřebiče ,  nebo  není správně připojen.

Odpojte spotřebič z elektrického napětí a překontrolujte zapojení elektrických kabelů.

**Demontáž spotřebiče**

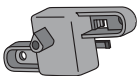
Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

Zatlačte proti varné desce směrem zespodu a vyjměte ji.

**Pozor!**

Poškozený spotřebiče!

Nezkoušejte vyjmout spotřebič páčením shora.



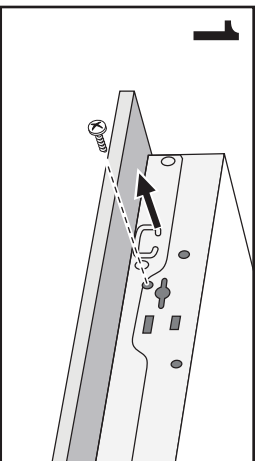
x 2



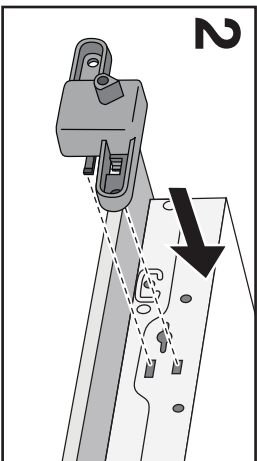
x 2



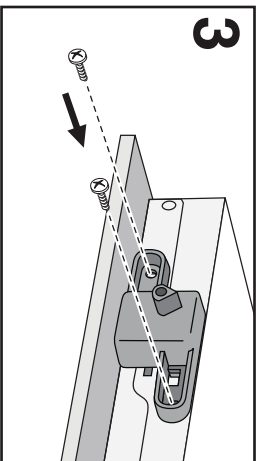
x 4



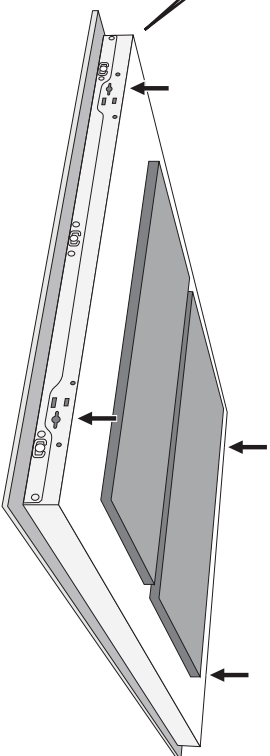
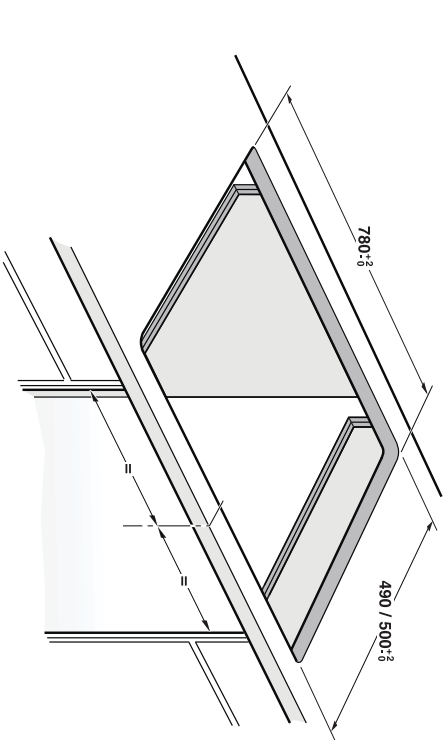
1

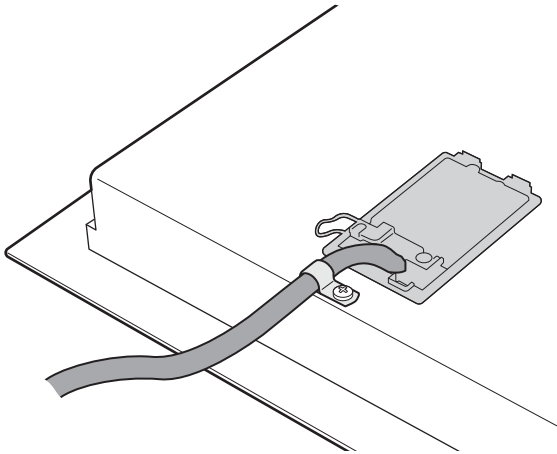
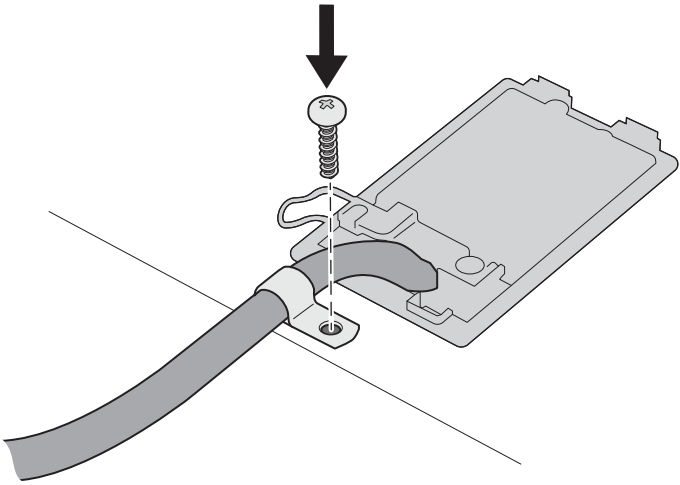
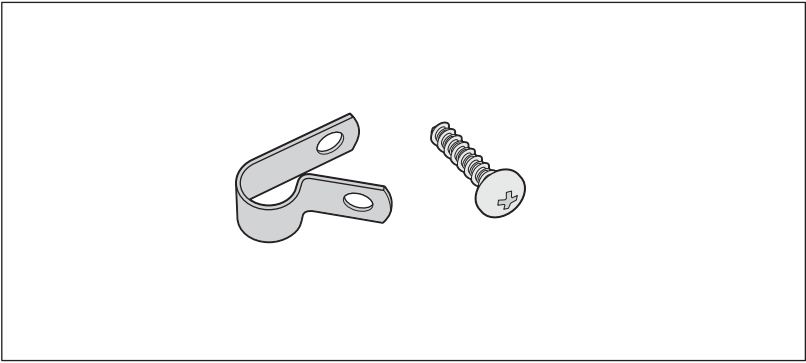


2



3





Snadné a rychlé

## Funcke přípravy pokrmů

Funcke přípravy pokrmů Vám umožní zvolit nejlepší způsob přípravy každého pokrmu dle vašich přání. Senzory neustále měří teplotu hrnce nebo pánve, to umožní kontrolu výkonu s vynikající přesností a správná teplota a zůstane zachována, čímž dosáhnete skvělých výsledků vaření.

**Návod k použití**  
 Doplnit informace naleznete v detailních pokynech pro varnou desku v kapitole „Funcke přípravy pokrmů“. Řádně si tyto pokyny přečtěte.

Snadné a rychlé

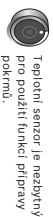
## Funcke přípravy pokrmů

Funcke přípravy pokrmů Vám umožní zvolit nejlepší způsob přípravy každého pokrmu dle vašich přání. Senzory neustále měří teplotu hrnce nebo pánve, to umožní kontrolu výkonu s vynikající přesností a správná teplota a zůstane zachována, čímž dosáhnete skvělých výsledků vaření.

**Návod k použití**  
 Doplnit informace naleznete v detailních pokynech pro varnou desku v kapitole „Funcke přípravy pokrmů“. Řádně si tyto pokyny přečtěte.

### Funcke přípravy pokrmů

Tyto funkce můžete využít k ohřevu, vaření či mírnému vaření pokrmů, k vaření v tlakovém hrnci či smažení v hrnci s dostatečným množstvím oleje, a to vše při kontrolované teplotě.



Teplotní senzor je nezbytný pro použití funkce přípravy pokrmů.

Jestliže varná deska nedispонуje senzorom, lze jej zakoupit u specializovaných prodejců nebo u nás sam. Zákazníci mohou uvést adresu a telefonní číslo I:4239050.

				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
70 °C	90 °C	100 °C	120 °C	170 °C
Ohřev, udržování teploty, polévky, horké nápoje	Mírné vaření např. ryže, mléko	Vaření, zastavení, zpevnění	Vaření v uzavřené hrnci např. kuře, dušené maso	Smažení s velkým množstvím oleje, karbanátky

### Senzor smažení

Senzor smažení lze použít pro smažení pokrmů při zachování vhodné teploty pánve na smažení.

				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Velmi nízká	Nízká	Střední - nízká	Střední - vysoká	Vysoká
Příprava konzervace omáček, dušené zeleniny nebo smažení na extra pánvičkovém olivovém oleji, masle či margarínu.	Smažení na extra pánvičkovém olivovém oleji, masle či margarínu, např. omelety.	Smažení ryb a hruškových pokrmů, např. karbanátky nebo klobás.	Smažení svačků (středně či dobře propečených), mražených, obalovaných a speciálních pokrmů, např. řízků, čerstvého ragú a zeleniny.	Smažení pokrmů při vysokých teplotách, např. steaků („rare“) či bítančových hranolů.

- Metoda**
- Přizdnu pánev postavte na varnou zónu.
  - Zvolte na displeji varnou zónu.
  - Zvolte druh ohřevu **Sen** - Senzor smažení\*
  - Zvolte požadovaný stupeň smažení.
  - Počkejte, dokud nebude dosaženo teploty smažení. Půlbeh ohřívání se zobrazí na displeji. Poté zazní signál.
  - Přidávejte do pánve tuk a můžete začít se smažením.



90011@B41







Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		BOSCH	
Model		PXY875KE1E	
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)		indukce	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Flex zóna přední levá	∅	20 / 23	cm
Flex zóna zadní levá	∅	20 / 23	cm
Flex zóna přední pravá	∅	20 / 23	cm
Flex zóna zadní pravá	∅	20 / 23	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
Flex zóna přední levá		175,0	Wh/kg
Flex zóna zadní levá		175,0	Wh/kg
Flex zóna přední pravá		175,0	Wh/kg
Flex zóna zadní pravá		175,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		175,0	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.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz).

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

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

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

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

## 4. Neoprávněnost reklamace

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

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

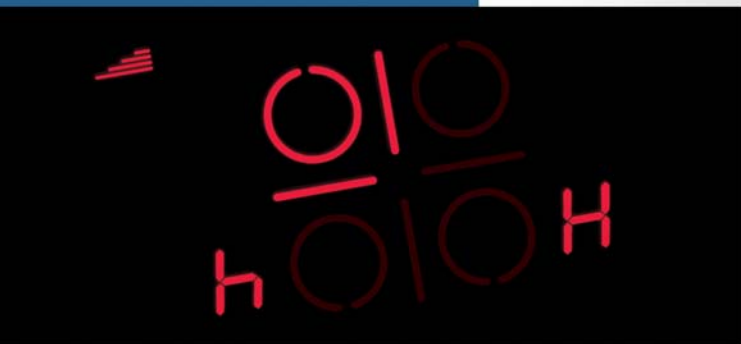
BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Radlická 350  
158 00 Praha 5

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.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)**.  
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

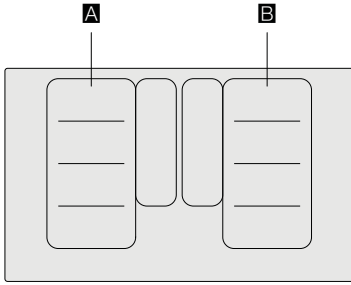


Indukčná sklokeramická varná  
doska s ovládaním  
**PXY875KE1E**



**BOSCH**

[sk] Návod na použitie



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

\* IEC 60335-2-6

# Obsah

 Použitie podľa určenia.....	4	 Funkcia udržiavania teploty.....	18
 Dôležité bezpečnostné pokyny.....	4	Aktivácia.....	18
 Príčiny poškodenia.....	6	Deaktivácia.....	18
Prehľad.....	6	 Prenos nastavenia.....	18
 Ochrana životného prostredia.....	6	Aktivácia.....	18
Typy na úsporu energie.....	6	 Funkcie prípravy pokrmov.....	19
Ekologická likvidácia spotrebiča.....	6	Druhy funkcií prípravy pokrmov.....	19
 Indukčné varenie.....	7	Vhodný riad.....	19
Výhody indukčného varenia.....	7	Senzory a zvláštne príslušenstvo.....	20
Riad.....	7	Funkcie a nastavenie stupňa ohrevu.....	20
 Zoznámenie sa so spotrebičom.....	8	Odporúčané pokrmy.....	23
Ovládací panel.....	8	Pokrmy.....	28
Varné zóny.....	9	Nastavenie a údržba bezdrôtového teplotného senzora.....	29
Prehľad menu.....	9	Vyhlasenie o zhode.....	30
Režimy varenia.....	10	 Detská poistka.....	31
Ukazovateľ zostatkového tepla.....	10	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky.....	31
 Obsluha spotrebiča.....	10	Automatická detská poistka.....	31
Zapnutie a vypnutie varnej dosky.....	10	 Ochrana pred náhodnou aktiváciou.....	31
Nastavenie varnej zóny.....	10	 Automatické vypnutie varnej zóny.....	31
Odporúčania šéfkuchára.....	11	 Základné nastavenie.....	32
 Zóna Flex.....	13	 Ukazovateľ spotreby energie.....	33
Pokyny na používanie varného riadu.....	13	 Test vhodnosti riadu.....	33
Použitie ako jediná varná zóna.....	13	 Čistenie spotrebiča.....	34
Použitie ako dve nezávislé varné zóny.....	13	Varná doska.....	34
 Funkcia Move.....	14	Rám varnej dosky.....	34
Aktivácia.....	14	Bezdrôtový teplotný senzor.....	34
Deaktivácia.....	14	 Často kladené otázky.....	35
 Zóna FlexPlus.....	15	 Čo robiť v prípade poruchy?.....	36
Pokyny na používanie varného riadu.....	15	Upozornenia, varovania a chybové hlásenia.....	36
Aktivácia.....	15	Tipy.....	36
Deaktivácia.....	15	Režim Demo.....	36
 Časové funkcie.....	15	 Zákaznícky servis.....	37
Nastavenie doby prípravy pokrmu.....	15	Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD).....	37
Budík.....	16	 Skúšobné pokrmy.....	38
Stopky.....	16		
 Funkcia PowerBoost.....	16		
Aktivácia.....	16		
Deaktivácia.....	17		
 Funkcia ShortBoost.....	17		
Odporúčané použitie.....	17		
Aktivácia.....	17		
Deaktivácia.....	17		

Doplňujúce informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a službách môžete nájsť na: [www.bosch-home.com/sk](http://www.bosch-home.com/sk)

## Použitie podľa určenia

Pozorne si prečítajte tento návod na použitie. Tento návod na použitie a montážny návod si starostlivo uschovajte pre neskoršie použitie alebo pre prípadného ďalšieho majiteľa.

Po vybalení skontrolujte, či nie je spotrebič poškodený. Pokiaľ došlo počas prepravy spotrebiča k jeho poškodeniu, nepripájajte ho. Písomne si zaznamenajte poruchy a zavolajte zákaznicky servis, inak zaniká nárok na náhradu škody.

Zabudovanie spotrebiča musí byť vykonané podľa priloženého montážneho návodu.

Spotrebič je určený iba na domáce použitie v súkromnej domácnosti alebo v domácnosti podobnom prostredí. Používajte spotrebič výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Majte spotrebič počas prevádzky pod dozorom. Na spotrebič musíte dozerat' i pri krátkodobej prevádzke.

Spotrebič je určený výhradne na použitie v uzatvorených priestoroch. Tento spotrebič je určený na použitie v najvyššej povolenej nadmorskej výške 4 000 m.

Nepoužívajte žiadne kryty varnej dosky. Mohli by spôsobiť úraz z dôvodu prehriatia, vznietenia alebo odlomenia časti materiálu.

Nepoužívajte žiadne ochranné zariadenia alebo ochranné mriežky pred deťmi, ktoré nie sú odporúčané výrobcom varnej dosky.

Mohli by spôsobiť úraz. Tento spotrebič nie je určený na použitie s externými spínacími hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami smú spotrebič používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí ako spotrebič bezpečne používať, a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti mladšie ako 8 rokov a deti bez dohľadu zodpovednej osoby nesmú spotrebič čistiť a ani vykonávať jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov veku by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča napájacieho vedenia.

Na spotrebič musíte počas prevádzky dozerat'. I krátko použitie spotrebiča musí byť nepretržite monitorované.

Ak používate kardiostimulátor alebo iné elektronické zariadenie, odporúčame vám, aby ste dbali na zvýšenú opatrnosť pri použití tohto spotrebiča alebo pri kontakte so spotrebičom pri jeho prevádzke. Poradte sa so svojim lekárom alebo výrobcom daného zdravotníckeho prístroja o prípadnej nezlúčiteľnosti spotrebiča s týmto zdravotníckym prístrojom.

V prípade, že používate implantovaný medicínsky prístroj (napr. srdcový stimulátor alebo defibrilátor), uistite sa u svojho lekára, že tento prístroj zodpovedá smernici Rady Európskych spoločenstiev 90/385/EWG zo dňa 20. júla 1990 a tiež DIN EN 45502-2-1 a DIN EN 45502-2-2 a bol vybraný, implantovaný a naprogramovaný podľa VDE-AR-E 2750-10. Pokiaľ sú tieto predpoklady splnené a súčasne sa nepoužívajú kovové kuchynské potreby a kuchynský riad s kovovými držiakmi, potom môžete túto varnú dosku bez obáv používať – v súlade s použitím podľa určenia.

## Dôležité bezpečnostné pokyny

### Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môže ľahko vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Vzniknutý požiar nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Opatrne uhasťe plamene pomocou pokrievky, protipožiarnej deky alebo podobného nástroja.



- Varné zóny sú po použití veľmi horúce. Nikdy na varnú dosku neumiestňujte horľavé alebo výbušné predmety. Nekladte na varnú dosku žiadne predmety.
- Spotrebič bude dosahovať vysoké teploty. Neskladujte v zásuvkách priamo pod varnou doskou horľavé predmety alebo spreje.
- Varná doska sa vypne sama od seba a nie je možné ju už obsluhovať. Neskôr sa môže znovu samovoľne zapnúť. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Volajte zákaznický servis.

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

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varnej dosky, dosahujú veľmi vysoké teploty. Nikdy sa horúcich plôch nedotýkajte. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Volajte zákaznický servis.
- Kovové predmety na varnej doske sa veľmi rýchlo rozpália. Na varnú dosku nikdy nekladte kovové predmety (napríklad nože, vidličky, lyžice, pokrievky).
- Po každom použití varnú dosku vypnite hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa varná doska vypne automaticky, pretože sa na nej už nenachádzajú žiadne hrnce a panvice.

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy alebo výmenu sieťového kábla smú vykonávať len servisní technici vyškolení výrobcom. V prípade poruchy spotrebiča ho vypnite a odpojte od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Volajte zákaznický servis.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Volajte zákaznický servis.

- Trhliny alebo praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Volajte zákaznický servis.

### **⚠ Varovanie – Riziko magnetizmu!**

Bezdrôtový teplotný senzor je magnetický. Magnetické prvky môžu ovplyvniť elektronické implantáty ako napr. kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Osoby používajúce elektronické implantáty by preto nemali teplotný senzor nosiť vo svojej tesnej blízkosti, napr. vo vrecku, a mali by ho uchovávať najmenej 10 cm od kardiostimulátora alebo podobného zdravotníckeho prístroja.

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poškodenia!**

Na spodnej strane varnej dosky sa nachádza ventilátor. Pokiaľ je pod varnou doskou umiestnená zásuvka, nesmie sa v nej skladovať žiadne malé predmety alebo papier. Mohli by sa nasat' a poškodiť ventilátor alebo chladenie. Medzi obsahom zásuvky a prívodom vetráka by mala byť medzera aspoň 2 cm.

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

- Batéria v bezdrôtovom teplotnom senzore by sa pri zahriatí mohla poškodiť alebo i vybuchnúť. Po ukončení úpravy pokrmu odstráňte senzor z varnej dosky a neskladujte ho v blízkosti tepelného zdroja.
- Teplotný senzor sa pri odstraňovaní z varnej nádoby veľmi zahreje. Na jeho odstránenie používajte kuchynské chňapky alebo utierku.
- Počas varenia vo vodnom kúpeli by mohla varná doska a varná nádoba v dôsledku prehriatia prasknúť. Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nikdy nesmie priamo dotýkať dna hrnce, ktorý je naplnený vodou.
- Ak sa medzi panvicami a varnou zónou nachádza tekutina, panvice môžu "vyletieť hore". Udržujte varné zóny a dna panvíc vždy v suchu.

## Príčiny poškodenia

### Varovanie!

- Drsné dná hrncov a panvíc môžu varnú dosku poškriabať.
- Nezapínajte spotrebič s prázdny riadom. Mohlo by to viesť k poškodeniu.
- Na ovládací panel, displej alebo rám varnej dosky nikdy nestavajte žiadne horúce hrnce alebo panvice. Mohlo by to viesť k poškodeniu.
- Pri narazení tvrdých alebo ostrých predmetov na varnú dosku môže dôjsť k poškodeniu.
- V prípade umiestnenialobalu či plastových nádob na varnú zónu dôjde k ich roztaveniu. Neodporúča sa na varnej doske používať ochrannú fóliu na sporák.

### Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie druhy poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Pretečené potraviny.	Pretečené potraviny neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú a odstavňú dosku.
	Drsné dná riadu môžu varnú dosku poškriabať.	Skontrolujte riad.
Sfarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky.
	Odretý riad.	Hrnce a panvice pri posúvaní nadvihujte.
Odľupovanie	Cukor, potraviny s vysokým obsahom cukru.	Pretečené potraviny neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.

## Ochrana životného prostredia

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

### Tipy na úsporu energie

- Kladte na hrnce vždy vhodnú pokrievku. Varenie bez pokrievky značne zvyšuje spotrebu energie. Používajte sklenené pokrievky, aby ste mohli nazrieť do hrnca bez toho, aby ste ich museli zdvíhať.
- Používajte hrnce a panvice s rovnými dnami. Nerovné dná zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by mal súhlasiť s veľkosťou varnej zóny. Dávajte pozor na nasledujúce: Výrobcovia riadu uvádzajú často priemer vrchnej časti hrnca, ktorá je väčšinou väčšia ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvo pripravovaného pokrmu používajte malý hrniec. Veľký, ale iba málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte s malým množstvom vody. Tým ušetríte energiu. Zelenina si zachová vitamíny a minerály.
- Včas prepnite na nižší stupeň výkonu. Tým ušetríte energiu.

### Ekologická likvidácia spotrebiča

Likvidujte obalové materiály ekologickým spôsobom.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU, ktorá sa týka elektrických a elektronických zariadení (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Táto smernica udáva rámec pre spätný odber a recykláciu v celej EÚ.

Bezdrôtový teplotný senzor sa ovláda pomocou batérií. Použitú batériu likvidujte ekologickým spôsobom.

## Indukčné varenie

### Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie predstavuje celkom nový spôsob prípravy pokrmov, pri ktorom vzniká teplo priamo v nádobe. To prináša celý rad výhod:

- Úspora času pri varení a smažení.
- Úspora energie.
- Ľahká starostlivosť a čistenie. Rozliate pokrmy sa nebudú tak rýchlo pripaľovať.
- Kontrolovaný prísun energie a viac bezpečnosti. Varná doska začne alebo preruší prenos energie ihneď po každom zapnutí alebo vypnutí. Varná doska preruší prenos energie hneď, ako dôjde k zloženiu nádoby z varnej dosky, a to i v prípade, že je varná doska zapnutá.

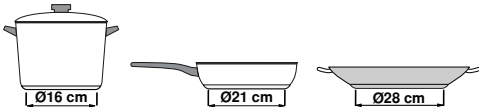
### Riad

Používajte iba feromagnetický riad vhodný na indukčné varenie, ako napríklad:

- Riad vyrobený zo smaltovanej ocele.
- Liatinový riad.
- Riad na indukciu zo špeciálnej nehrdzavejúcej ocele.

Nazrite do kapitoly → „*Test vhodnosti riadu*“, aby ste zistili, či je riad vhodný.

Pre dosiahnutie čo možno najlepších výsledkov varenia by malo feromagnetické pole na dne nádoby zodpovedať veľkosti varnej zóny. Pokiaľ varná zóna nerozpozná na svojej ploche príslušnú nádobu, skúste nádobu umiestniť na varnú zónu s menším priemerom.

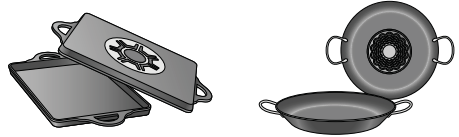


Pokiaľ používate jednu varnú zónu, ktorá je flexibilnou varnou zónou, môžete použiť väčšiu varnú nádobu vhodnú na túto varnú zónu. Informácie o umiestnení varného riadu nájdete v kapitole → „*Zóna Flex*“.

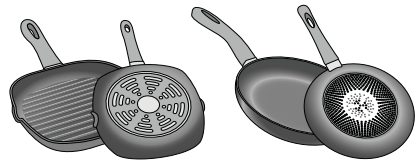


Niektorý indukčný riad nemá celú plochu dna z feromagnetického materiálu:

- Pokiaľ je dno varného riadu feromagnetické iba čiastočne, zahreje sa iba feromagnetická časť riadu. Tiež sa môže stať, že sa teplota nerozloží rovnomerne. Časť nádoby z materiálu, ktorý nie je feromagnetický, sa pri varení nemusí zahriať na požadovanú teplotu.



- Feromagnetická oblasť sa zmenší i v prípade, že materiál, z ktorého je nádoba vyrobená, obsahuje napríklad hliník. Môže sa stať, že sa taký riad správne nezahreje alebo ho varná doska vôbec nerozpozná.



### Nevhodný varný riad

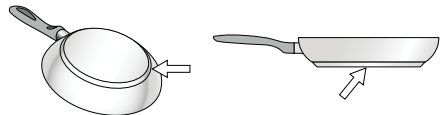
V žiadnom prípade nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

- bežnej nehrdzavejúcej ocele,
- skla,
- keramiky,
- medi,
- hliníka.

### Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z ktorých je riad vyrobený, môžu ovplyvniť výsledok varenia. Používajte hrnce a panvice z materiálov, ktoré rovnomerne rozložia teplo v hrnci, napr. hrnce s trojvrstvovým dnom z nehrdzavejúcej ocele, tým ušetríte čas a energiu.

Používajte riad s rovným dnom, nerovné dna ovplyvňujú prívod tepla.



### Chýbajúca nádoba alebo jej nevhodná veľkosť

Ak nie je na varnú zónu umiestnená žiadna nádoba alebo je nádoba vyrobená z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, na displeji danej varnej zóny bude blikať ukazovateľ stupňa ohrevu. Blikanie zastavíte tak, že na varnú zónu umiestnite vhodnú nádobu. Ak to zaberie viac ako 90 sekúnd, varná zóna sa automaticky vypne.

## Prázdny varný riad alebo riad s tenkým dnom

Nezahrievajte žiadne prázdne hrnce alebo panvice a nepoužívajte varné riady s tenkým dnom. Vaša varná doska je vybavená interným bezpečnostným systémom.

Riad sa môže veľmi rýchlo rozohriať a včas sa neaktivuje bezpečnostný vypínač. Dno nádoby sa môže roztaviť a môže sa poškodiť sklokeramika varnej dosky. V žiadnom prípade sa nedotýkajte horúceho varného riadu. Vypnite varnú dosku. Pokiaľ varná doska po vychladnutí nefunguje, volajte zákaznícky servis.

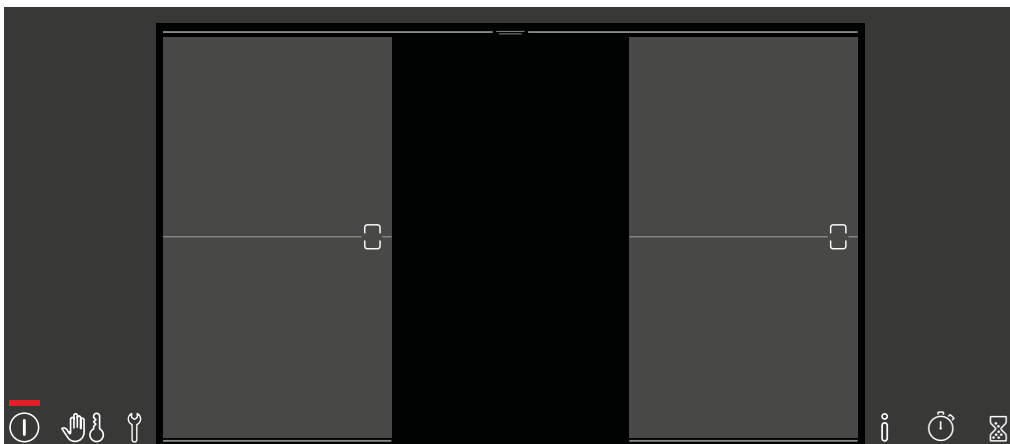
## Rozpoznanie varnej nádoby

Každá varná zóna má svoj spodný limit pre rozpoznanie hrnca, tento limit závisí od feromagnetického priemeru a materiálu dna používaného riadu. Preto vždy používajte varnú zónu, ktorá najviac zodpovedá priemeru dna hrnca.














## Zoznámenie sa so spotrebičom

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




### Ovládací panel



#### Ovládací panel

	Hlavný vypínač
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou/ Detská poistka
	Základné nastavenie
	Info menu
	Zóna Flex
	Nastavenie doby prípravy pokrmu
	Stopky
	Budík
	Stupne ohrevu
0-9	Stupne ohrevu
	Funkcia udržiavania teploty
	Funkcia Move
	Funkcia PowerBoost
	Funkcia ShortBoost

#### Ovládací panel

	Senzor smaženia
	Senzor varenia
	Assist

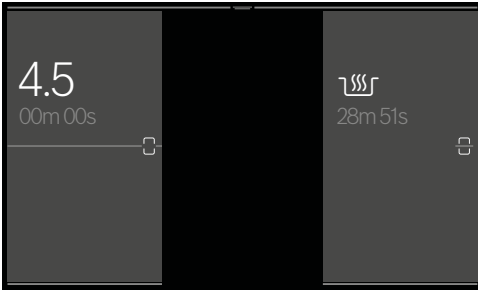
## Varné zóny

Varná zóna		
	Jednoduchá varná zóna	Používajte riady s vhodnou veľkosťou.
	Varná zóna Flex	Pozrite kapitolu → „Zóna Flex“.
	Varná zóna FlexPlus	Varná zóna FlexPlus sa zapne vždy v spojení s pravou či ľavou flexibilnou varnou zónou. Pozrite kapitolu → „Zóna FlexPlus“.
Používajte iba riad vhodný na indukčné varenie, pozrite kapitolu → „Indukčné varenie“.		

## Prehľad menu

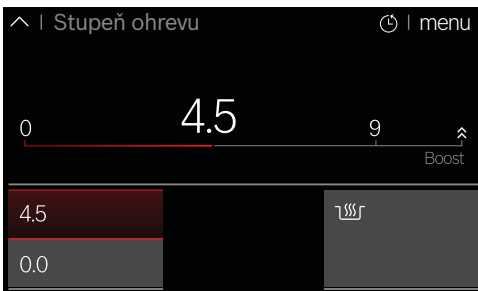
Intuitívna štruktúra menu vašej varnej dosky vám pomáha rýchlo sa vyznať v menu. Tu sa dozviete viac o najdôležitejších položkách menu.

### Hlavná oblasť



V hlavnej oblasti máte prehľad o jednotlivých varných zónach v podobe, v ktorej sú usporiadané na vašej varnej doske. Vidíte zvolené druhy ohrevu, stupne ohrevu a funkcie času vašich aktívnych stupňov varenia. Dotykom na jednu z varných zón zmeníte oblasť nastavenia zodpovedajúcej varnej zóny.

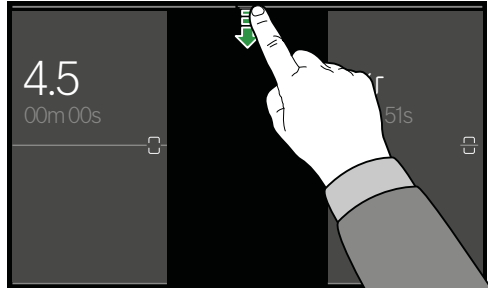
### Oblasť nastavenia



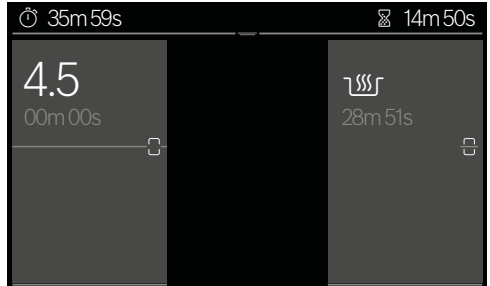
V oblasti nastavenia varnej zóny môžete nastaviť rôzne režimy varenia a stupne ohrevu pre zodpovedajúcu varnú zónu. Stupne ohrevu zmeníte priamym stlačením alebo pretiahnutím na stupnici. Režim varenia zmeníte stlačením prepínacieho tlačidla „menu“ a voľbou iného režimu varenia.

## Stavový riadok

Pre otvorenie stavového riadka ťahajte riadok uprostred horného okraja obrazovky dole.



V stavovom riadku máte rýchly prístup k budíku a časovaču Count-up (odmerovací timer).



Pre zatvorenie ťahajte stavový riadok opäť hore.

## Info Menu

Pomocou Touch-Key sa dostanete do Info Menu. Tu sa dočítate informácie o funkciách svojho spotrebiča.

Tiež mimo Info Menu môžete získať informácie k aktuálnym funkciám. Držte niekoľko sekúnd požadované pole v dotykovej oblasti. Zobrazí sa okno s informáciami, ktoré popisujú aktuálnu funkciu.

## Režimy varenia

Vaša varná doska disponuje rôznymi režimami varenia. V menu režimov varenia môžete prepínať medzi jednotlivými režimami. Do menu sa dostanete dotykcom na aktuálny režim varenia v oblasti nastavenia.

Režim varenia	Funkcie
Stupeň ohrevu	Manuálna regulácia teploty
Funkcia Move	Regulácia teploty pomocou umiestnenia riadu na varných zónach
PowerBoos	Väčšia teplota ako pri stupni ohrevu 9.0
ShortBoost	Krátkodobo ešte väčšia teplota ako PowerBoost
Udržiavanie teploty	Udržiavanie teploty pokrmov
Senzor smaženia	Smaženie s automatickým rozpoznávaním teploty varnej dosky
Funkcia prípravy pokrmov	Varenie s automatickým rozpoznávaním teploty s bezdrôtovým teplotným senzorom
Pokrmý	Pečenie a varenie s predvoľbou pokrmov

## Ukazovateľ zostatkového tepla

Varná doska má pre každú varnú zónu ukazovateľ zostatkového tepla. Ten ukazuje, že varná zóna je ešte horúca. Nedotýkajte sa varnej zóny, kým je pole na displeji červeno podsvietené.


Pokiaľ vypnete varnú zónu po varení, rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla. Tiež pokiaľ varnú dosku vypnete, svieti ukazovateľ zostatkového tepla, kým je varná zóna ešte teplá.


## Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole sa dočítate, ako vykonať nastavenie pre varnú zónu. V tabuľke nájdete stupne ohrevu a časy varenia pre rôzne pokrmy.

### Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Varnú dosku zapnete a vypnete hlavným vypínačom.

**Zapnutie:** Stlačte tlačidlo . Zaznie signál a rozsvieti sa dotykový displej. Po krátkej chvíli je varná doska pripravená na použitie.

**Vypnutie:** Stlačte tlačidlo , kým údaje nezhasnú. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

### Upozornenie

- Varná doska sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenia zostávajú prvých 10 minút po vypnutí varnej dosky uložené. Pokiaľ dosku v tomto rozmedzí znovu zapnete, uvedie sa do prevádzky s predchádzajúcimi nastaveniami.

### Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohrevu od 1 do 9.

Stupeň ohrevu 1 = najnižší stupeň.

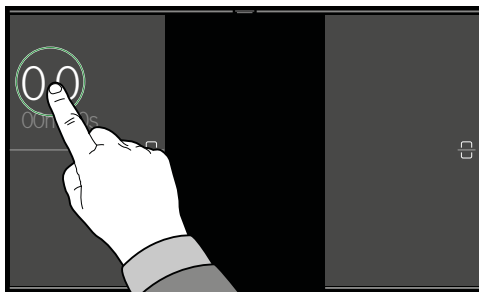
Stupeň ohrevu 9 = najvyšší stupeň.

Každý stupeň má jeden medzistupeň.

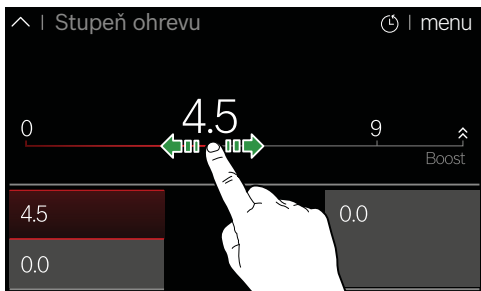
### Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Požadovanú varnú zónu zvolte dotykcom. Zobrazenie zvolenej varnej zóny v oblasti nastavenia sa zmení.



2. Zvoľte požadovaný stupeň ohrevu priamym dotykom alebo pretiahnutím.



Stupeň ohrevu je nastavený a zobrazí sa v poli zvolenej varnej zóny.

Druhým dotykom na aktívnu varnú zónu zmeníte náhľad späť na hlavné menu.

Dotykom na inú varnú zónu zmeníte priamo v oblasti nastavenie danej varnej zóny.

### Zmena stupňa ohrevu

Zvoľte varnú zónu a následne v oblasti nastavenia varnej zóny nastavte nový stupeň ohrevu.

### Vypnutie varnej zóny

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

### Upozornenie

- Pokiaľ na aktívnej varnej zóne nestojí riad, bliká ukazovateľ stupňa ohrevu. Po nejakom čase sa varná zóna vypne.
- Pokiaľ na varnej zóne stojí riad a ešte nebol zvolený stupeň ohrevu, riad je automaticky rozpoznávaný. Zodpovedajúca varná zóna sa rozsvieti.

### Odporúčanie šéfkuchára

#### Odporúčanie

- Pri ohrievaní kaší, krémových polievok a hustých omáčok pokrmy občas premiešajte.
- Na predhriatie nastavte stupeň ohrevu 8 alebo 9.
- Pri varení s pokrievkou znížte stupeň ohrevu hneď potom, ako začne z nádoby unikať para. Pre dosiahnutie dobrých výsledkov varenia nie je potrebné, aby z nádoby unikala para.
- Po ukončení varenia ponechajte pokrievku na nádobe, kým nebudete pokrm servirovať.
- Pri varení s použitím tlakového hrnca postupujte podľa pokynov výrobcu.
- Aby ste zachovali nutričnú hodnotu pokrmov, nevarte ich príliš dlho. Pomocou kuchynského budíka je možné nastaviť požadovaný čas varenia.
- Pre zdravší výsledok varenia by sa olej nemal príliš rozpáliť.
- Aby pokrm zozlatol, smažte ho postupne po malých porciách.
- Varný riad sa pri varení môže veľmi zahriať. Odporúčame vám používať kuchynské chňapky.
- Odporúčania na energeticky úsporné varenie nájdete v kapitole → „Ochrana životného prostredia“.

### Tabuľka varenia

Táto tabuľka ukazuje, ktorý stupeň ohrevu je vhodný pre daný druh potravín. Doba prípravy pokrmu sa môže líšiť v závislosti od typu, váhy, hrúbky a kvality danej potraviny.

	Stupeň ohrevu	Čas prípravy (v min.)
<b>Rozohrievanie</b>		
Čokoládová 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	-
Ohrev klobás vo vode*	3 - 4	-
<b>Rozmrazovanie a ohrev</b>		
Špenát, mrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mrazený	3 - 4	35 - 45

\* Bez pokrievky

\*\* Niekoľkokrát obráťte.

	Stupeň ohrevu	Čas prípravy (v min.)
<b>Mierne varenie</b>		
Zemiakové knedle*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. francúzska, holandská	3 - 4	8 - 12
<b>Varenie, varenie v pare, dusenie</b>		
Ryža (s dvakrát väčšou dávkou vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mliečna ryža	2 - 3	30 - 40
Neošúpané varené zemiaky	4.5 - 5.5	25 - 35
Varené zemiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievka), Polievky	3.5 - 4.5	15 - 120
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Guláš, mrazený	3.5 - 4.5	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
<b>Dusenie</b>		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečené mäso v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš	3 - 4	50 - 60
<b>Pečenie/smaženie s malým množstvom oleja*</b>		
Rezne, prírodné alebo obalované	6 - 7	6 - 10
Rezne, mrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, prírodné alebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Hydinové prsia (hrúbka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Hydinové prsia, mrazené**	5 - 6	10 - 30
Hamburgery, Karbonátky (hrúbka 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby a rybacie filety, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybacie filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mrazené, napr. rybacie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tigrie krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a huby	7 - 8	10 - 20
Restovaná zelenina s mäsom na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Mrazené pokrmy, napr. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palacinky (smažené postupne)	6 - 7	-
Omelety (smažené 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, smažené porcie)</b>		
Mrazené potraviny, napr. hranolčeky, kuracie nugety	8 - 9	-
Krokety, mrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	-
Ryby, obalované alebo v cestičku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obalované alebo v cestičku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestičku	4 - 5	-
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte.		



## Zóna Flex

Flexibilnú varnú zónu je možné podľa potreby používať ako súvislú varnú zónu alebo ako dve nezávislé varné zóny.

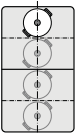
Flexibilná varná zóna sa skladá zo štyroch induktorov, ktoré fungujú nezávisle jeden od druhého. Pokiaľ je flexibilná varná zóna v prevádzke, je aktivovaná iba tá časť varnej zóny, na ktorej stojí riad.

Varná doska sa zapína s dvoma nezávislými varnými zónami.

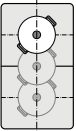
### Pokyny na používanie varného riadu

Aby ste mali istotu, že spotrebič zaznamenal umiestnenie varného riadu, a že je teplo rovnomerne rozložené, musíte varnú nádobu umiestniť správne do stredu:

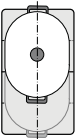
#### Ako jediná varná zóna



Priemer menší ako 13 cm vrátane  
Položte varnú nádobu na jednu zo štyroch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.

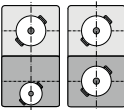


Priemer väčší ako 13 cm  
Položte varnú nádobu na jednu z troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



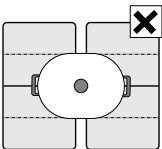
Pokiaľ varná nádobu zaberie viac miesta ako jednu varnú zónu, umiestnite ju na vrchný alebo spodný okraj flexibilnej varnej zóny.

#### Ako dve nezávislé varné zóny



Predné a zadné varné zóny majú dva induktory a je možné ich používať nezávisle od seba. Požadovanú teplotu môžete nastaviť pre každú zvlášť. Na každej varnej zóne používajte iba jednu varnú nádobu.

#### Odporúčanie



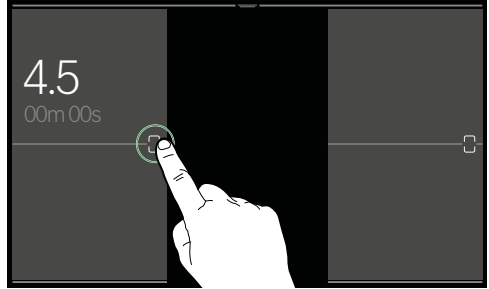
Ak má varná doska viac ako jednu flexibilnú varnú zónu, umiestnite varný riad tak, aby zakrýval iba jednu z flexibilných varných zón. V opačnom prípade nebudú varné zóny správne aktivované a výsledok varenia nebude uspokojivý.

### Použitie ako jediná varná zóna

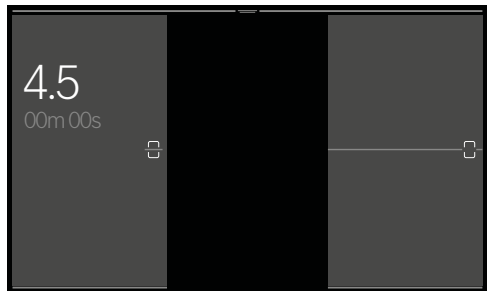
Flexibilná varná zóna sa používa ako súvislá varná zóna.

#### Spojenie dvoch jednotlivých varných zón

1. Postavte riad.
2. Stlačte symbol  medzi oboma flexibilnými varnými zónami.



Obe jednotlivé varné zóny sú teraz spojené. Môžete zmeniť stupeň ohrevu alebo režim varenia pre celú súvislú varnú zónu.




**Upozornenie:** Pokiaľ varnú dosku vypnete a znovu zapnete, prestaví sa flexibilná varná zóna opäť na dve oddelené varné zóny.

### Použitie ako dve nezávislé varné zóny

Flexibilná varná zóna sa používa ako dve nezávislé varné zóny.

#### Oddelenie varných zón

Stlačte symbol  uprostred súvislej varnej zóny.

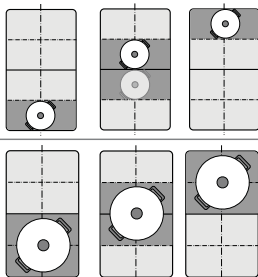
Súvislá varná zóna je deaktivovaná. Obe varné zóny teraz fungujú ako dve nezávislé varné zóny.

## Funkcia Move

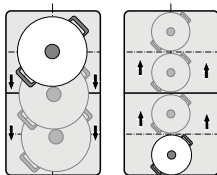
Táto funkcia aktivuje celú flexibilnú varnú zónu, ktorá je rozdelená do troch varných oblastí s nastavenými stupňami ohrevu.

Používajte na tejto varnej zóne iba jednu varnú nádobu. Veľkosť varnej oblasti závisí od používaného varného riadu a od toho, či je riad správne umiestnený.

### Varné oblasti



S touto funkciou je možné jednoducho prostredníctvom umiestnenia riadu na inú varnú oblasť prispôbiť stupeň ohrevu počas varenia.



Prednastavenie stupňa ohrevu:

Predná oblasť = stupeň ohrevu 9.0

Stredná oblasť = stupeň ohrevu 5.0

Zadná oblasť = stupeň ohrevu  $\infty$

Prednastavenie jednotlivých oblastí je možné zmeniť nezávisle od oblastí ostatných.

Informácie o zmene tohto nastavenia nájdete v kapitole → „*Základné nastavenie*“.

### Upozornenie

- Ak spotrebič rozpozná vo flexibilnej varnej zóne viac ako jednu varnú nádobu, funkcia sa deaktivuje.
- Ak je varná nádoba nadvihnutá alebo presunutá v rámci flexibilnej varnej zóny, varná doska ju automaticky začne vyhľadávať a nastaví sa stupeň ohrevu v rozpoznanej oblasti.
- Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → „*Zóna Flex*“.

### Aktivácia

1. Zvoľte jednu z varných zón flexibilnej varnej zóny.
2. V menu režimov varenia zvoľte funkciu MoveMode.

Funkcia je aktivovaná.

### Zmena stupňa ohrevu

Stupne ohrevu je možné počas varenia meniť. Postavte riad na varnú oblasť a zmeňte stupeň ohrevu v oblasti nastavenia danej varnej oblasti.

**Upozornenie:** Pokiaľ je funkcia deaktivovaná, nastaví sa stupeň ohrevu troch varných oblastí späť na prednastavené hodnoty.

### Deaktivácia

Zvoľte varnú zónu a v oblasti nastavenia stlačte ikonu „Vypnúť“. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Funkcia je deaktivovaná.

## Zóna FlexPlus

Varná doska disponuje dvoma zónami FlexPlus, ktoré sú umiestnené medzi flexibilnými varnými zónami, a ktoré sa zapnú vždy v spojení s pravou či ľavou flexibilnou varnou zónou. To znamená, že je možné využiť širšie varné nádoby a dosiahnuť tak lepšie výsledky prípravy pokrmov.

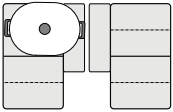
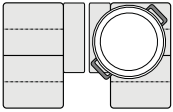
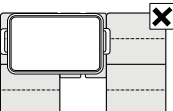
Každá varná zóna FlexPlus sa zapne automaticky v spojení s pravou či ľavou flexibilnou varnou zónou. Nie je možné zapnúť jednu z nich nezávisle od tej druhej.

### Pokyny na používanie varného riadu

Varný riad umiestňujte doprostred, aby došlo k správnej detekcii tepla a jeho rozloženiu.

Varný riad by mal pokrývať stranu varnej zóny a varnej zóny FlexPlus.

V závislosti od veľkosti varnej nádoby je možné aktivovať flexibilnú varnú zónu ako dve nezávislé varné zóny alebo ako jednu jedinú:

Položte na varnú zónu	
	Podlhovastý varný riad: Aktivujte flexibilnú varnú zónu ako dve nezávislé varné zóny alebo ako jedinú.
	Veľký okrúhly varný riad: Aktivujte flexibilnú varnú zónu ako jednu jedinú varnú zónu
	Varný riad nesmie pokrývať obe varné zóny FlexPlus naraz.

### Aktivácia

- Postavte riad na varnú zónu.  
**Upozornenie:** Dbajte na to, aby riad pokrýval i varnú zónu FlexPlus.
- Vyberte požadovanú varnú zónu a stupeň ohrevu.

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

### Deaktivácia

Zvoľte varnú zónu a nastavte stupeň ohrevu na 0. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Varná zóna FlexPlus je deaktivovaná.

## Časové funkcie



Vaša varná doska má tri časové funkcie:

- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Budík
- Stopky

### Nastavenie doby prípravy pokrmu

Po uplynutí nastavené doby sa varná zóna automaticky vypne.

#### Nastavenie:

- Na ovládacom paneli zvolte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
- Stlačte symbol  v oblasti nastavenia varnej zóny.
- Stlačte časový údaj, ktorý sa má zmeniť. Požadovaná doba varenia nastavte v hodinách a minútach.
- Stlačte symbol .

Začína bežať čas varenia.


#### Upozornenie


- Opätovným stlačením poľa vybranej varnej zóny môžete tento údaj znovu opustiť. V tomto prípade sa začína funkcia automaticky, pokiaľ sa na varnej zóne nachádza riad.
- Pokiaľ je flexibilná varná zóna zvolená ako jediná varná zóna, je nastavený čas pre celú varnú zónu rovnaký.

### Senzor smaženia a funkcia varenia

Pokiaľ je pre jednu varnú zónu naprogramovaný čas a senzor smaženia alebo funkcia varenia sú aktivované, začne nastavený čas plynúť až po dosiahnutí zvoleného teplotného stupňa.

### Zmena alebo zrušenie času

Dobu prípravy pokrmu zmeníte stlačením symbolu  v oblasti nastavenia varnej zóny.

Stlačte údaj o prebiehajúcom čase varenia. Zvoľte nový čas varenia a potom stlačte symbol .

Pre zrušenie času varenia stlačte symbol .




### Po uplynutí času

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

## Budík

Budík funguje nezávisle od varných zón a ďalších nastavení. Po uplynutí času zaznie signál. Táto funkcia nevypína automaticky varnú zónu.


### Aktivácia


1. Stlačte dotykové tlačidlo .
2. Pre zmenu času stlačte . Nastavte požadovaný čas v hodinách a minútach.
3. Stlačte symbol . Čas začína bežať.

**Upozornenie:** Oznámenie môžete opäť opustiť stlačením šípky vľavo hore na dotykovom displeji.

### Zmena alebo zrušenie času

Stlačením bežiacieho časového údaja na stavovom riadku sa dostanete k budíku.

Pre zmenu času nastavte nový čas. Potom stlačte symbol . Budík sa začne s novým časom.

Pre zrušenie času stlačte symbol . Budík je deaktivovaný.

### Po uplynutí času

Po uplynutí času zaznie signál.


Po stlačení kuchynského budíka oznámenie zhasne.

## Stopy

Stopy vám ukazujú čas, ktorý uplynul od aktivácie funkcie.


Táto funkcia funguje nezávisle od varných zón a ďalších možností nastavenia. Táto funkcia automaticky nevypne varnú zónu.

### Aktivácia

Stlačte dotykové tlačidlo . Začína bežať čas.

### Deaktivácia

Stlačením bežiacieho času na stavovom riadku sa dostanete k funkcii stopy.

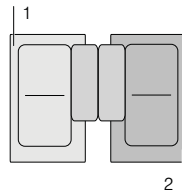
Pre deaktiváciu funkcie a opätovné nastavenie času stlačte symbol .

**Upozornenie:** Údaj je možné opäť opustiť stlačením šípky vľavo hore na dotykovom displeji.

## Funkcia PowerBoost

S touto funkciou je možné ohrievať veľké množstvo vody rýchlejšie ako pri stupni ohrevu 9. Za 10 minút sa táto funkcia automaticky vypne.

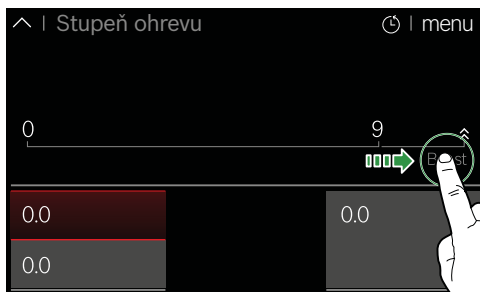
Túto funkciu je možné pre varnú zónu vždy aktivovať, pokiaľ nie je práve používaná pre inú varnú zónu z rovnakej skupiny (pozrite obrázok).



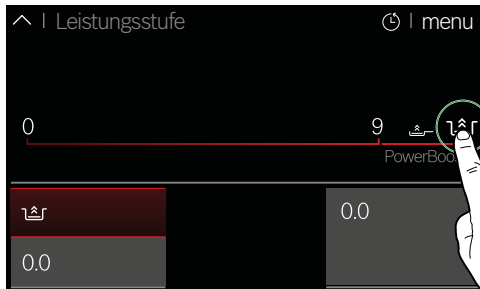
**Upozornenie:** Pri flexibilnej zóne je možné funkciu aktivovať aj vtedy, keď sa celá oblasť používa ako jediná varná zóna.

### Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Prejdite cez škálu doprava až po „Boost“. Držte stlačené.



3. Stlačte symbol  a uvoľnite prsty.



Funkcia je aktivovaná.

## Deaktivácia

Zvoľte varnú zónu a v oblasti nastavenia nastavte iný stupeň ohrevu.

Funkcia je deaktivovaná.

**Upozornenie:** Za určitých okolností sa môže táto funkcia sama automaticky vypnúť s cieľom ochrany elektronických súčiastok vnútri varnej dosky.

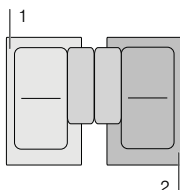
## Funkcia ShortBoost

S touto funkciou je možné riad zahriať rýchlejšie ako pri stupni ohrevu 9. Tým je možné zahriať pokrmy na panvici s malým množstvom oleja alebo tuku.

Po 30 sekundách sa funkcia automaticky vypne.

Po deaktivácii tejto funkcie zvoľte stupeň ohrevu požadovaný pre váš pokrm.

Túto funkciu je možné pre varnú zónu vždy aktivovať, pokiaľ nie je práve používaná pre inú varnú zónu z rovnakej skupiny (pozrite obrázok).



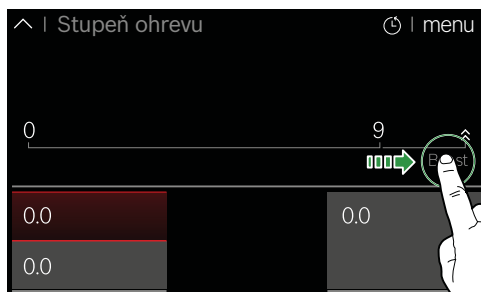
**Upozornenie:** Pri flexibilnej zóne je možné funkciu aktivovať aj vtedy, keď sa celá oblasť používa ako jediná varná zóna.

## Odporúčané použitie

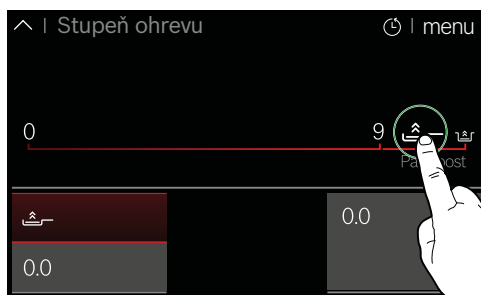
- Varné riady nepredhrievajte.
- Používajte iba nádoby s rovným dnom. Nepoužívajte varný riad s tenkým dnom.
- Prázdny varný riad, horúci olej ani tuk nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Na riady nekladte pokrievky.
- Umiestnite varný riad do stredu varnej zóny. Uistite sa, že priemer dna hrnca a panvice súhlasí s veľkosťou varnej zóny.
- Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → „Indukčné varenie“.

## Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Na škále prejdite doprava až po „Boost“. Držte prst na mieste.



3. Stlačte symbol . Uvoľnite prst.



Funkcia je aktivovaná.

## Deaktivácia

Zvoľte varnú zónu a v oblasti nastavenia nastavte iný stupeň ohrevu.

Funkcia je deaktivovaná.

**Upozornenie:** Za určitých okolností sa môže táto funkcia sama automaticky vypnúť s cieľom ochrany elektronických súčiastok vnútri varnej dosky.



## Funkcia udržiavania teploty

Táto funkcia je vhodná na rozpúšťanie čokolády alebo masla a na ohrev pokrmov či riadu.

### Aktivácia

1. Zvoľte požadovanú varnú zónu.
2. Na stupnici zvoľte stupeň ohrevu

Funkcia je aktivovaná. Pri varnej zóne sa zobrazí symbol .

### Deaktivácia

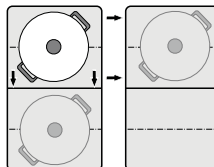
1. Zvoľte varnú zónu.
  2. Nastavte stupeň ohrevu na 0.
- Varná zóna sa vypne. Zhasne symbol a rozsvieti sa ukazovateľ zvyškového tepla. Funkcia je deaktivovaná.



## Prenos nastavenia

Pomocou tejto funkcie je možné preniesť z jednej zóny na druhú druh ohrevu, stupeň ohrevu a naprogramovaný čas varenia.

Pre prenos nastavenia premiestnite riad zo zapnutej varnej zóny na inú.



**Upozornenie:** Doplnujúce informácie o umiestnení riadu nájdete v kapitole → „Zóna Flex“.

### Aktivácia

1. Premiestnite riad z aktívnej varnej zóny na inú. Riad je rozpoznávaný. Po krátkom čase sa na displeji zobrazí otázka, či chcete prijať doterajšie nastavenia pre novú varnú zónu.
2. Potvrďte prijatie nastavení.

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

### Upozornenie

- Presuňte varný riad na varnú zónu, ktorá nie je ani zapnutá, prednastavená alebo na ktorej nestojí žiadny iný riad.
- Nastavenie funkcií Move a Senzor smaženie nie je možné týmto spôsobom preniesť na inú varnú zónu
- Ak dôjde k posunutiu niekoľkých varných nádob, táto funkcia je použiteľná iba pre naposledy posunutú nádobu.
- Pokiaľ chcete variť ďalej s predchádzajúcimi nastaveniami, postavte riad späť na pôvodnú varnú zónu, zatiaľ čo dostanete otázku na prenos nastavení. Potvrdzovanie nie je nutné.

## Funkcie prípravy pokrmov

Funkcie prípravy pokrmov sú zárukou jednoduchého varenia a sľubujú vynikajúce výsledky varenia. Odporúčané teplotné stupne sú vhodné pre každý druh ohrevu.

Tieto funkcie vám umožnia variť bez použitia zbytočne vysokých teplôt a zaistia vám vynikajúci výsledok varenia i smaženia.

Počas celého procesu prípravy pokrmu merajú senzory teplotu varnej nádoby. To umožňuje regulovať výkon varenia a udržiavať tak správnu teplotu.

Hneď ako sa dosiahne zvolená teplota, je možné pridať pokrmy. Automaticky sa udržiava konštantná teplota bez toho, aby bolo nutné meniť teplotný stupeň.

Varné zóny so senzorom smaženie sú označené príslušným symbolom.

Funkcie prípravy pokrmov sú dostupné pre všetky varné zóny, pokiaľ je k nim pripojený bezdrôtový teplotný senzor.

V tejto kapitole nájdete nasledujúce informácie:

- Druhy funkcií prípravy pokrmov
- Vhodný riad
- Senzorika a zvláštne príslušenstvo
- Funkcie a nastavenie stupňa ohrevu
- Odporúčané pokrmy
- Nastavenie a údržba bezdrôtového teplotného senzora

### Druhy funkcií prípravy pokrmov

Druhy funkcií prípravy pokrmov môžete zvoliť tak, aby vyhovovali čo najlepšie každému druhu pokrmu.

Nasledujúca tabuľka vám ponúka rôzne nastavenia, ktoré sú pre tieto funkcie dostupné:

Funkcia prípravy pokrmov	Stupeň ohrevu	Vhodný riad	Dostupná zóna	Aktivácia
<b>Senzor smaženie</b>				
Pečenie/smaženie s malým množstvom oleja	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Funkcia prípravy pokrmov</b>				
Ohrev a udržiavanie teploty	1 / 70 °C		Všetky varné zóny	
Mierne varenie	2 / 90 °C		Všetky varné zóny	
Príprava pokrmu	3 / 100 °C		Všetky varné zóny	
Varenie v tlakovom hrnci	4 / 120 °C		Všetky varné zóny	
Smaženie vo veľkom množstve oleja	5 / 170 °C		Všetky varné zóny	

\* Predhrievajte s pokrievkou a smažte bez pokrievky.

Ak varná doska nedisponuje bezdrôtovým teplotným senzorom, zakúpte ho u špecializovaných predajcov alebo v našom zákaznickom servise.

### Vhodný riad

Doprostred varnej zóny s priemerom čo najvhodnejším pre dno danej nádoby umiestnite varnú nádobu.

Funkcie prípravy pokrmov nie sú vhodné na smaženie vo varných nádobách, ku ktorým je pripojený senzor smaženia.

Existujú panvice na smaženie, ktoré sú ideálne s použitím senzora smaženia. Je možné ich zakúpiť prostredníctvom nášho zákaznického servisu alebo v špecializovanom obchode. Vždy uveďte príslušné referenčné číslo:

- HEZ390210 panvica na smaženie 15 cm.

- HEZ390220 panvica na smaženie 19 cm.
- HEZ390230 panvica na smaženie 21 cm.
- HEZ390250 panvica na smaženie 28 cm.

Tieto panvice na smaženie majú neprilnavý povrch, môžete teda pokrmy smažiť s malým množstvom oleja.

### Upozornenie

- Senzor smaženie bol nastavený konkrétne pre tento druh a veľkosť panvice na smaženie.
- Iné panvice sa môžu prehriať a teplotu je možné nastaviť nad alebo pod teplotný stupeň. Najprv vyskúšajte najnižší teplotný stupeň a potom ho podľa potreby zmeňte.

Použitie panvice na smaženie s inou veľkosťou alebo nesprávne umiestnenie panvice na flexibilnú varnú zónu môže spôsobiť, že sa snímač na smaženie neaktivuje. Pozrite kapitolu → „Zóna Flex“.

V tabuľke asistencie varenia nájdete pre každú funkciu vhodný riad.

## Senzory a zvláštne príslušenstvo

Senzory merajú teplotu varných nádob po celý čas prípravy pokrmov. Vďaka tomu sa neustále monitoruje výkon spotrebiča s presným zachovaním správnej teploty, čím sa dosiahnu optimálne výsledky prípravy pokrmov.

Vaša varná doska disponuje dvoma rozličnými systémami merania teploty pre dosiahnutie tých najlepších výsledkov:

- Teplotné senzory sú umiestnené vnútri varnej dosky, kde monitorujú teplotu dna varných nádob. Vhodné na senzor smaženie.
- Bezdrôtový teplotný senzor prenáša teplotu varných nádob na ovládací panel. Vhodné na funkcie prípravy pokrmov.

Teplotný senzor je nevyhnutný na použitie funkcií prípravy pokrmov.

Ak varná doska nedisponuje bezdrôtovým teplotným senzorom, je možné ho zakúpiť u špecializovaných predajcov alebo v našom zákazníckom servise uvedením referenčného čísla HEZ39050.

## Stupeň ohrevu

Stupeň ohrevu	Vhodné na
1	Veľmi nízky Príprava a konzervácia omáčok, dusenej zeleniny alebo smaženie na extra panenskom olivovom oleji, masle či margaríne.
2	Nízky Smaženie na extra panenskom olivovom oleji, masle či margaríne, napr. omelety.
3	Stredný – nízky Smaženie rýb a hutných pokrmov, napr. karbonátok alebo klobás.
4	Stredný – vysoký Smaženie steakov (stredne či dobre prepečených), mrazených, obaľovaných a špeciálnych pokrmov, napr. rezníov, čerstvého ragú a zeleniny.
5	Vysoký Smaženie pokrmov pri vysokých teplotách, napr. steaky (krvavé) či zemiakových hranolčekov.

### Nastavenie:

Nastavte vhodný stupeň ohrevu podľa tabuľky. Postavte na varnú zónu prázdny varný riad.

1. Zvoľte varnú zónu. V menu režimov varenia zvoľte režim varenia „Senzor smaženie“.
2. Zvoľte požadovaný teplotný stupeň. Funkcia je aktivovaná. Stípec zobrazujúci postup má červenú farbu, kým sa nedosiahne daná teplota. Pri dosiahnutí teploty zaznie signál.
3. Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota pre smaženie, pridajte do varnej nádoby tuk a vložte doň potraviny.

Viac informácií o teplotnom senzore nájdete v kapitole → „Nastavenie a údržba bezdrôtového teplotného senzora“.

## Funkcie a nastavenie stupňa ohrevu

### Senzor smaženie

Senzor smaženie môžete použiť pri smažení s malým množstvom oleja.

### Výhody

- Varná zóna sa zahrieva iba keď je to nutné. To šetrí energiu. Olej a tuk sa neprehrievajú.
- Hneď ako prázdna panvica dosiahne optimálnu teplotu na vloženie oleja a pokrmu, zaznie zvukový signál.

### Upozornenie

- Nekladte na panvicu pokrievku, pretože by ovládač prestal fungovať. Aby ste zabránili rozstrekovaniu oleja pri smažení, môžete použiť ochranné sito.
- Používajte olej či tuk vhodný na smaženie. Pri použití masla, margarínu, za studena lisovaného olivového oleja alebo masti nastavte stupeň ohrevu 1 alebo 2.
- Počas ohrevu nikdy neopúšťajte panvice bez dozoru, a to i v prípade, že sa v nich nenachádza žiadny pokrm.
- Ak je varná zóna nastavená na vyššiu teplotu ako varná nádoba a naopak, teplotný senzor nebude správne aktivovaný.
- Pri smažení vo veľkom množstve oleja vždy používajte funkcie prípravy pokrmov. „Smaženie vo veľkom množstve oleja v hrnci“, stupeň ohrevu 5.

**Upozornenie:** Pokrm obracajte, aby nedošlo k jeho pripáleniu.

### Vypnutie senzora smaženie

Zvoľte varnú zónu a nastavte stupeň ohrevu na 0. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla.



## Funkcie prípravy pokrmov

Tieto funkcie môžete využiť na ohrev, varenie či mierne varenie pokrmov alebo na varenie v tlakovom hrnci či smaženie v hrnci s dostatočným množstvom oleja pri kontrolovanej teplote.

Tieto funkcie sú dostupné pre všetky varné zóny.

### Výhody

- Varná zóna sa zahrieva iba pokiaľ je to nutné na udržiavanie teploty. Šetrí sa tak energia a olej sa neprehrieva. Teplota sa kontinuálne kontroluje. Týmto spôsobom sa zabráni pretekaniu pokrmu pri varení, pričom nie je nutné meniť teplotný stupeň.

- Funkcia prípravy pokrmov hlási, kedy voda alebo olej dosiahli optimálnu teplotu pre vloženie pokrmu (pozrite odchýlky uvedené v tabuľke pre suroviny, ktoré je možné pridať ihneď na začiatku).

### Upozornenie

- Je nutné, aby obsah varnej nádoby dosiahol zodpovedajúcu výšku a zakryl silikónový štítok teplotného senzora.
- Na smženie na malom množstve oleja používajte vždy senzor smaženia.
- Varnú nádobu postavte tak, aby teplotný senzor nesisímal inú nádobu.
- Teplotný senzor sa nesmie počas varenia z riadu odstraňovať. Po ukončení varenia je možné nastaviť funkcie pre inú varnú zónu
- Po varení teplotný senzor odstráňte. Pozor, teplotný senzor môže byť veľmi horúci.

## Teplotné rozmedzie a nastavenie

Funkcia prípravy pokrmov	Stupeň ohrevu	Teplotné rozmedzie	Vhodné na
Ohrev a udržiavanie teploty	1/70 °C	60 - 70 °C	Napr. polievky, horúce nápoje
Mierne varenie	2/90 °C	80 - 90 °C	Napr. ryža, mlieko
Varenie	3/100 °C	90 - 100 °C	Napr. cestoviny, zelenina
Varenie v tlakovom hrnci	4/120 °C	110 - 120 °C	Napr. kurča, dusené pokrmy
Smaženie vo veľkom množstve oleja v hrnci	5/170 °C	170 - 180 °C	Napr. šišky, karbonátky

### Tipy na funkcie prípravy pokrmov

- Ohrev/udržiavanie teploty: Mrazené pokrmy v porciách, napr. špenát. Vložte mrazený pokrm do varnej nádoby. Pridajte množstvo vody odporúčané výrobcom. Zakryte varnú nádobu a nastavte stupeň ohrevu 1/70 °C. Počas prípravy miešajte.
- Mierne varenie: Hustejšie pokrmy, napr. omáčky. Privedte pokrmy do varu odporúčanej teploty. Hneď ako pokrm zhustne, varte mierne na stupni 2/90 °C. Po zaznení zvukového signálu udržiajte pokrm teplý na požadovaný čas na tomto nastavení.
- Funkcia varenia: Zahrejte vodu v zakrytej nádobe. Voda nepretečie. Zvoľte stupeň ohrevu 3/100 °C.
- Varenie v tlakovom hrnci: Postupujte podľa pokynov výrobcu. Po zaznení zvukového signálu pokračujte na požadovaný čas vo varení. Zvoľte stupeň ohrevu 4/120 °C.
- Smaženie vo veľkom množstve oleja v hrnci: Zahrejte olej v zakrytej nádobe. Po zaznení zvukového signálu snímte pokrievku a vložte pokrm. Zvoľte stupeň ohrevu 5/170°C.

### Upozornenie

- Vždy varte s použitím pokrievky. Výnimka: „Smaženie vo veľkom množstve oleja v hrnci“, stupeň ohrevu 5/170 °C.
- Pokiaľ dosiaľ nezaznel zvukový signál, uistite sa, že je varná nádoba prikrytá pokrievkou.

- Horúci olej a tuk počas ohrevu nikdy nenechávajú bez dozoru. Používajte olej či tuk vhodný na smaženie. Nemiešajte dohromady rôzne druhy tukov, napr. olej a masť. Zmesi rôznych tukov môžu pri zahriatí začať peniť.
- Pokiaľ nie ste s výsledkom prípravy pokrmu spokojní, napr. pri varení zemiakov, nabudúce skúste použiť menej vody, ale odporúčaný stupeň ohrevu ponechajte zachovaný.

### Nastavenie bodu varu


Bod varu závisí od nadmorskej výšky vášho bydliska. Môžete ho nastaviť, pokiaľ sa voda varí príliš alebo naopak nedostatočne silne. Postupujte, prosím nasledovne:

- Zvoľte základné nastavenie Funkcie varenia, pozrite kapitolu → "Základné nastavenie".
- Štandardne je nastavený stupeň na 200-400 m. Pokiaľ sa vaše bydlisko nachádza v nadmorskej výške 200 – 400 metrov, nie je potrebné nastavovať bod varu. V opačnom prípade zvoľte hodnotu, ktorá zodpovedá nadmorskej výške vášho bydliska.

**Upozornenie:** Nastavenie teploty 3/100 °C je praktickým spôsobom varenia, a to i v prípade, že voda počas ohrevu príliš silno nevie. Pokiaľ však nie ste s bodom varu spokojní, môžete zmeniť jeho nastavenie.

### Pripojenie bezdrôtového teplotného senzora k ovládaciemu panelu

Pred prvým použitím funkcií prípravy pokrmov je potrebné pripojiť bezdrôtový teplotný senzor k ovládaciemu panelu.

1. Otvorte základné nastavenia a zvolte bod menu „Senzor varenia“.
2. Zvoľte možnosť „Pridať nový senzor varenia“. Počas 30 sekúnd stlačte symbol  na bezdrôtovom teplotnom senzore. Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí výsledok prepojenia s ovládacím panelom.

Funkcie prípravy pokrmov sú dostupné hneď, ako k ovládaciemu panelu pripojíte bezdrôtový teplotný senzor.


### Upozornenie

- Chybné spojenie v dôsledku poruchy teplotného senzora môže mať tieto príčiny:
  - Chyba v komunikácii s Bluetooth.
  - Počas 30 sekúnd od výberu varnej zóny ste nestlačili symbol teplotného senzora.
  - Batéria v teplotnom senzore je vybitá.


Resetujte teplotný senzor a znovu vykonajte proces prepojenia.

- Pri chybnom prepojení spôsobenom chybou prenosu pri procese prepojenia vykonajte proces ešte raz. Pokiaľ prepojenie i naďalej zlyháva, obráťte sa na zákaznícky servis.

### Resetovanie bezdrôtového teplotného senzora

1. Stlačte symbol  na cca 8 – 10 sekúnd. Prítom trikrát blikne LED oznámenia teplotného senzora. Pri treťom rozsvietení LED svetla začne reset. V tomto okamihu snímte prst zo symbolu. Hneď ako zhasne LED, je bezdrôtový teplotný snímač resetovaný.
2. Zopakujte postup prepojenia od bodu 2.

### Nastavenie:

1. Pripojte teplotný senzor k varnej nádobe, pozrite kapitolu → „Nastavenie a údržba bezdrôtového teplotného senzora“.
2. Na požadovanú varnú zónu umiestnite varnú nádobu s dostatočným množstvom tekutiny a vždy ju zakryte pokrievkou.
3. Zvoľte varnú zónu, na ktorej sa nachádza nádoba s teplotným senzorem. V menu Režim varenia danej varnej zóny zvolte funkcie varenia.
4. Stlačte symbol  bezdrôtového teplotného senzora.
5. Nastavte vhodný stupeň ohrevu podľa tabuľky. Funkcia je aktivovaná.  
Stĺpec znázorňuje postup sa vypĺňa, červeno kým nedosiahne voda alebo olej primeranú teplotu pre vloženie pokrmu. Pri dosiahnutí teploty zaznie signál.
6. Po zaznení zvukového signálu snímte pokrievku a vložte pokrm. Počas prípravy pokrmu ponechajte varnú nádobu zakrytú pokrievkou.  
**Upozornenie:** Nezakrývajte varnú nádobu pri použití funkcie „Smaženie vo veľkom množstve oleja v hrnci“.

### Vypnutie funkcií prípravy pokrmov

Zvoľte varnú zónu a stupeň ohrevu nastavte v oblasti nastavenia na 0. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla.

## Odporúčané pokrmy

V nasledujúcej tabuľke nájdete výber pokrmov podľa ich typu. Teplota a čas prípravy pokrmu sú závislé od množstva, stavu a kvality potravín.

Mäso	Funkcie prípravy pokrmov	Stupeň ohrevu	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
<b>Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Rezne*	Senzor smaženie	4	6 - 10
Rezne, obalované*	Senzor smaženie	4	6 - 10
Filety**	Senzor smaženie	4	6 - 10
Kotlety*	Senzor smaženie	3	10 - 15
Cordon bleu*	Senzor smaženie	4	10 - 15
Viedenský rezeň*	Senzor smaženie	4	10 - 15
Steak, rare**	Senzor smaženie	5	6 - 8
Steak, medium**	Senzor smaženie	5	8 - 12
Steak, well done*	Senzor smaženie	4	8 - 12
Hydinová prsia*	Senzor smaženie	3	10 - 20
Sekaná	Senzor smaženie	2	6 - 9
Mäsové rezančeky	Senzor smaženie	4	7 - 12
Gyros***	Senzor smaženie	4	7 - 12
Slanina*	Senzor smaženie	2	5 - 8
Mleté mäso***	Senzor smaženie	4	6 - 10
Hamburger*	Senzor smaženie	3	6 - 15
Karbonátky*	Senzor smaženie	3	6 - 15
Plnené karbonátky*	Senzor smaženie	3	10 - 20
Varené klobásy*	Senzor smaženie	3	8 - 20
Surové klobásy*	Senzor smaženie	3	8 - 20
<b>Mierne varenie</b>			
Klobásy****	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	10 - 20
<b>Funkcie prípravy pokrmov</b>			
Karbonátky****	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	20 - 30
Dusené hydínové mäso****	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	60 - 90
Viedenské varené hovädzie****	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	60 - 90
<b>Varenie v tlakovom hrnci</b>			
Kuracie*****	Funkcie prípravy pokrmov	4 / 120 °C	15 - 25
Hovädzie*****	Funkcie prípravy pokrmov	4 / 120 °C	15 - 25
<b>Smaženie vo veľkom množstve oleja</b>			
Kuracie krídla*****	Funkcie prípravy pokrmov	5/170 °C	10 - 15
Karbonátky*****	Funkcie prípravy pokrmov	5/170 °C	10 - 15

\* Viackrát obráťte.

\*\* Olej a potraviny pridajte do panvice po zaznení signálu.

\*\*\* Pravidelne miešajte.

\*\*\*\* Zahrejte a pečte s pokrievkou. Potraviny pridajte po zaznení signálu.

\*\*\*\*\* Suroviny pridajte na začiatku.

\*\*\*\*\* Olej rozohrejte so zakrytou pokrievkou. Pečte po jednotlivých porciách bez pokrievky.

Ryba	Funkcie prípravy pokrmov	Stupeň ohrevu	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
<b>Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Rybie filé, prírodné*	Senzor smaženie	4	10 - 20
Rybie filé, smažené*	Senzor smaženie	3	10 - 20
Krevety*	Senzor smaženie	4	4 - 8
Kraby*	Senzor smaženie	4	4 - 8
Celá ryba*	Senzor smaženie	3	10 - 20
<b>Mierne varenie</b>			
Dusená ryba**	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	15 - 20
<b>Smaženie vo veľkom množstve oleja</b>			
Ryba v pivnom cestíčku***	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	10 - 15
Ryba, smažená***	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	10 - 15

\* Viackrát obráťte.

\*\* Zahrejte a pečte s pokrievkou. Potraviny pridajte po zaznení signálu.

\*\*\* Olej rozohrejte so zakrytou pokrievkou. Pečte po jednotlivých porciách bez pokrievky.

Pokrm z vaječ	Funkcie prípravy pokrmov	Stupeň ohrevu	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
<b>Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Volské oko na masle*	Senzor smaženie	2	2 - 6
Volské oko na oleji**	Senzor smaženie	4	2 - 6
Praženica***	Senzor smaženie	2	4 - 9
Omelety****	Senzor smaženie	2	3 - 6
Palacinky****	Senzor smaženie	5	1,5 - 2,5
Francúzske toasty***	Senzor smaženie	3	4 - 8
Trhanec****	Senzor smaženie	3	10 - 15
<b>Funkcie prípravy pokrmov</b>			
Varené vajcia*****	Fukcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	5 - 10

\* Maslo a potraviny pridajte do panvice po zaznení signálu.

\*\* Olej a potraviny pridajte do panvice po zaznení signálu.

\*\*\* Pravidelne miešajte.

\*\*\*\* Olej zahrejte pri zakrytej pokrievke. Jednotlivé porcie smažte bez pokrievky (Tabuľka uvádza celkový čas trvania na porciu).

\*\*\*\*\* Suroviny pridajte na začiatku.

Zelenina a strukoviny	Funkcie prípravy pokrmov	Stupeň ohrevu	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
<b>Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Cesnak*	Senzor smaženie	2	2 - 10
Cibuľa*	Senzor smaženie	2	2 - 10
Cukety**	Senzor smaženie	3	4 - 12
Baklažány**	Senzor smaženie	3	4 - 12
Papriky*	Senzor smaženie	3	4 - 15
Špargľa*	Senzor smaženie	4	10 - 15
Pečená zelená špargľa**	Senzor smaženie	3	4 - 15
Dusená zelenina v oleji*	Senzor smaženie	1	10 - 20
Glazovaná zelenina*	Senzor smaženie	3	6 - 10
<b>Funkcie prípravy pokrmov</b>			
Varená brokolica***	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	10 - 20
Varený karfiol***	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	10 - 20
Varená kapusta***	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	30 - 40
Varená zelená fazuľa***	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	15 - 30
Cícer****	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	60 - 90
Hrášok***	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	15 - 20
Šošovica****	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	45 - 60
<b>Varenie v tlakovom hrnci</b>			
Zelenina v tlakovom hrnci****	Funkcie prípravy pokrmov	4 / 120 °C	3 - 6
Cícer v tlakovom hrnci****	Funkcie prípravy pokrmov	4 / 120 °C	25 - 35
Fazuľa v tlakovom hrnci****	Funkcie prípravy pokrmov	4 / 120 °C	25 - 35
Šošovica v tlakovom hrnci****	Funkcie prípravy pokrmov	4 / 120 °C	10 - 20
<b>Smaženie vo veľkom množstve oleja</b>			
Smažená zelenina*****	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	4 - 8
Smažená zelenina v pivnom cestíčku*****	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	4 - 8
Smažené huby*****	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	4 - 8
Smažené huby v pivnom cestíčku*****	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	4 - 8
* Pravidelne miešajte.			
** Vackrát obráťte.			
*** Zahrejte a varte s pokrievkou. Potravinu pridajte po zaznení signálu.			
**** Surovinu pridajte na začiatku.			
***** Olej zahrejte pri zakrytej pokrievke. Smažte jednotlivé porcie bez pokrievky.			

Zemiaky	Funkcie prípravy pokrmov	Stupeň ohrevu	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
<b>Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Hranolčky zo zemiakov v šupke*	Senzor smaženie	5	6 - 12
Hranolčky zo surových zemiakov*	Senzor smaženie	4	15 - 25
Zemiakové placky**	Senzor smaženie	5	2,5 - 3,5
Švajčiarskej rōsti***	Senzor smaženie	1	50 - 55
Glazované zemiaky*	Senzor smaženie	3	15 - 20
<b>Mierne varenie</b>			
Zemiakové knedličky****	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	30 - 40
<b>Funkcia prípravy pokrmov</b>			
Varené zemiaky*****	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	30 - 45
<b>Varenie v tlakovom hrnci</b>			
Zemiaky v tlakovom hrnci*****	Funkcie prípravy pokrmov	4 / 120 °C	10 - 20

\* Pravidelne miešajte.  
 \*\* Celkový čas prípravy jednej porcie. Peče postupne.  
 \*\*\* Maslo a potraviny pridajte do panvice po zaznení signálu.  
 \*\*\*\* Zahrejte a varte s pokrievkou. Potraviny pridajte po zaznení signálu.  
 \*\*\*\*\* Suroviny pridajte na začiatku.

Cestoviny a cereálie	Funkcie prípravy pokrmov	Stupeň ohrevu	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
<b>Mierne varenie</b>			
Ryža*	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta**	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	3 - 8
Krupicová kaša**	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	5 - 10
<b>Funkcie prípravy pokrmov</b>			
Cestoviny**	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	7 - 10
Plnené cestoviny alebo knedličky**	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	6 - 15
<b>Varenie v tlakovom hrnci</b>			
Ryža v tlakovom hrnci	Funkcie prípravy pokrmov	4 / 120 °C	6 - 8

\* Zahrejte a varte s pokrievkou. Potraviny pridajte po zahriatí.  
 \*\* Pravidelne miešajte.  
 \*\*\* Suroviny pridávajúte na začiatku.

Polievky	Funkcie prípravy pokrmov	Stupeň ohrevu	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
<b>Mierne varenie</b>			
Krémové polievky*	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	10 - 15
<b>Funkcie prípravy pokrmov</b>			
Domáce vývary**	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	60 - 90
Instantné polievky*	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	5 - 10
<b>Varenie v tlakovom hrnci</b>			
Vývar v tlakovom hrnci**	Funkcie prípravy pokrmov	4 / 120 °C	20 - 30

\* Pravidelne miešajte.  
 \*\* Suroviny pridajte na začiatku.

Omáčky	Funkcie prípravy pokrmov	Stupeň ohrevu	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
<b>Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Paradajková omáčka so zeleninou *	Senzor smaženie	1	25 - 35
Bešamel*	Senzor smaženie	1	10 - 20
Syrová omáčka*	Senzor smaženie	1	10 - 20
Zahusťované omáčky*	Senzor smaženie	1	25 - 35
Sladké omáčky*	Senzor smaženie	1	15 - 25

\* Pravidelne miešajte.

Dezerty	Funkcie prípravy pokrmov	Stupeň ohrevu	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
<b>Mierne varenie</b>			
Mliečna ryža*	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	40 - 50
Ovsená kaša*	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	10 - 15
Kompóty**	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	15 - 25
Čokoládový pudink	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	3 - 5

<b>Smaženie vo veľkom množstve oleja</b>			
Smažené šišky***	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	5 - 10
Smažené donuty***	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	5 - 10
Smažené buñuelos ***	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	5 - 10

\* Pravidelne miešajte.

\*\* Suroviny pridajte na začiatku.

\*\*\* Olej zahrejte pri zakrytej pokrievke. Smažte jednotlivé porcie bez pokrievky.

Mrazené potraviny	Funkcie prípravy pokrmov	Stupeň ohrevu	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
<b>Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Rezne*	Senzor smaženie	4	15 - 20
Cordon bleu*	Senzor smaženie	4	10 - 30
Hydinové prsia*	Senzor smaženie	4	10 - 30
Kuracie nugety*	Senzor smaženie	4	10 - 15
Gyros**	Senzor smaženie	3	10 - 15
Kebab**	Senzor smaženie	3	10 - 15
Rybacie filety, prírodné*	Senzor smaženie	3	10 - 20
Rybacie filety, obalované*	Senzor smaženie	3	10 - 20
Rybacie prsty*	Senzor smaženie	4	8 - 12
Pečené hranolčky**	Senzor smaženie	5	4 - 6
Pokrmý na panvici**	Senzor smaženie	3	6 - 10
Jarné závitky*	Senzor smaženie	4	10 - 30
Syr Camembert*	Senzor smaženie	3	10 - 15

<b>Ohrev/Funkcia udržiavanie teploty</b>			
Zelenina v krémovej omáčke**	Funkcia prípravy pokrmov	1 / 70 °C	15 - 20

\* Viackrát obráťte.

\*\* Pravidelne miešajte.

\*\*\* Potraviny pridajte po zaznení signálu.

\*\*\*\* Olej zahrejte pri zakrytej pokrievke. Smažte jednotlivé porcie bez pokrievky.

Mražené potraviny	Funkcie prípravy pokrmov	Stupeň ohrevu	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
<b>Funkcie prípravy pokrmov</b> Zelená fazuľka***	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	15 - 30
<b>Smaženie vo veľkom množstve oleja</b> Smaženie hranolčekov****	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	4 - 8

\* Viackrát obráťte.

\*\* Pravidelne miešajte.

\*\*\* Potraviny pridajte po zaznení signálu.

\*\*\*\* Olej zahrejte pri zakrytej pokrievke. Smažte jednotlivé porcie bez pokrievky.

Ďalšie	Funkcie prípravy pokrmov	Stupeň ohrevu	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
<b>Smaženie s malým množstvom oleja</b> Vyprážený camembert*	Senzor smaženie	3	7 - 10
Krutóny**	Senzor smaženie	3	6 - 10
Dehydrované hotové jedlá***	Senzor smaženie	1	5 - 10
Praženie mandlí****	Senzor smaženie	4	3 - 15
Praženie orieškov****	Senzor smaženie	4	3 - 15
Praženie píniových jadier****	Senzor smaženie	4	3 - 15
<b>Ohrev/Funkcia udržiavania teploty</b> Ohrievanie gulášovej polievky*****	Funkcia prípravy pokrmov	1 / 70 °C	10 - 20
Ohrievanie vareného vína*****	Funkcia prípravy pokrmov	1 / 70 °C	-
<b>Mierne varenie</b> Zahrievanie mlieka*****	Funkcia prípravy pokrmov	2 / 90 °C	3 - 10

\* Viackrát obráťte.

\*\* Pravidelne miešajte.

\*\*\* Po zaznení signálu pridajte vodu. Potraviny pridajte do vriacej vody.

\*\*\*\* Potraviny pridajte do panvice po zaznení signálu.

\*\*\*\*\* Suroviny pridajte na začiatku.

## Pokrmý

Pomocou tejto funkcie môžete pripravovať najrôznejšie pokrmy. Spotrebič pre vás zvolí optimálne nastavenie.

### Voľba a nastavenie programu

1. Zvoľte požadovanú varnú zónu.
2. V oblasti nastavenia varnej zóny zvolte typ ohrevu „Assist“.
3. Zvoľte požadovanú skupinu programov.
4. Zvoľte požadované jedlo.

Budete sprevádzaní procesom nastavenia zvoleného pokrmu a dostanete upozornenie na prípravu zvoleného pokrmu.

### Prerušenie programu

Pre prerušenie programu zvolte stupeň ohrevu 0 alebo zmeňte druh ohrevu.



## Nastavenie a údržba bezdrôtového teplotného senzora

V tejto kapitole nájdete nasledujúce informácie:

- Prilepenie silikónovej nálepky
- Použitie bezdrôtového teplotného senzora
- Čistenie
- Výmena batérie

Zvláštne príslušenstvo, ako je napr. silikónová nálepka a teplotný senzor, je možné zakúpiť prostredníctvom nášho zákaznického servisu alebo v špecializovanom obchode.

Vždy uveďte príslušné referenčné číslo:

00577921	Súprava 5 silikónových nálepiek
HEZ39050	Teplotný senzor a súprava 5 silikónových nálepiek

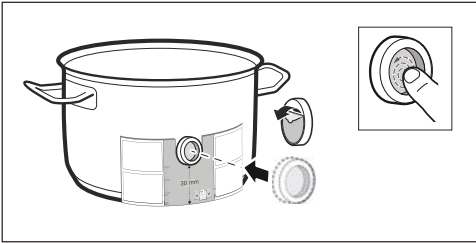
### Prilepenie silikónovej nálepky

Silikónová nálepka prichytí teplotný senzor k varnej nádobe.

Silikónová nálepka sa musí prichytiť k varnej nádobe pri prvom použití tejto nádoby s funkciou prípravy pokrmov.

Postupujte nasledovne:

1. Miesto prilepenie na varnej nádobe musí byť odmastené. Očistite varnú nádobu, riadne ju osušte a utrite miesto prilepenie odmasťovačom.
2. Odstráňte zo silikónovej nálepky ochrannú fóliu. Nalepte túto nálepku na správne miesto varnej nádoby s použitím priloženej šablóny.



3. Prítlačte silikónovú nálepku vrátane jej vnútornej strany.

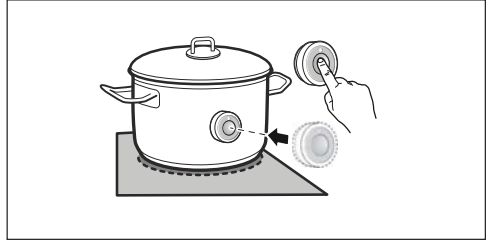
Lepidlo vyžaduje 1 hodinu na stvrdnutie. Riad v tomto čase nie je možné používať.

### Upozornenie

- Varný riad so silikónovou nálepkou sa nesmie dlho namáčať vo vode so saponátom.
- Pokiaľ sa silikónová nálepka odlepiť, nalepte na to miesto novú.

### Použitie bezdrôtového teplotného senzora

Prilepte teplotný senzor na silikónovú nálepku a správne ho nastavte.



### Upozornenie

- Pred pripojením teplotného senzora sa uistite, že je silikónová nálepka celkom suchá.
- Umiestnite varnú nádobu tak, aby teplotný senzor smeroval k vonkajšej strane varnej dosky.
- Aby nedošlo k prehriatiu, teplotný senzor nesmie smerovať k inej horúcej varnej nádobe.
- Po ukončení varenia vyberte teplotný senzor z hrnca. Uchovávajte ho na čistom, bezpečnom mieste a nie v blízkosti zdrojov tepla.
- Môžete použiť až tri teplotné senzory naraz.

### Čistenie

Bezdrôtový teplotný senzor neumývajte v umývačke riadu.

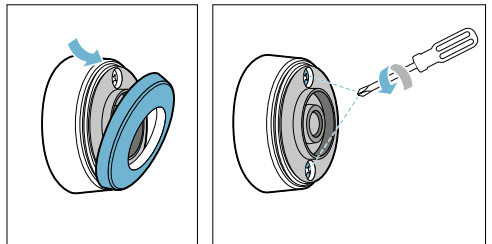
Informácie o čistení teplotného senzora nájdete v kapitole → „Čistenie spotrebiča“.

### Výmena batérie

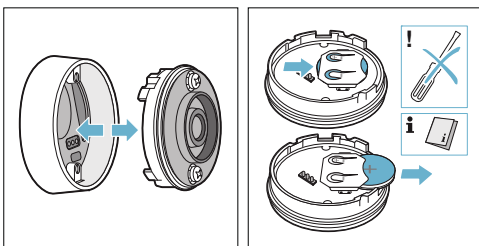
Pokiaľ stlačíte symbol bezdrôtového teplotného senzora a nerozsvieti sa LED kontrolka, znamená to, že je batéria vybitá.

Výmena batérie:

1. Odstráňte zo spodnej časti obalu silikónový kryt. Odstráňte skrutky pomocou skrutkovača.

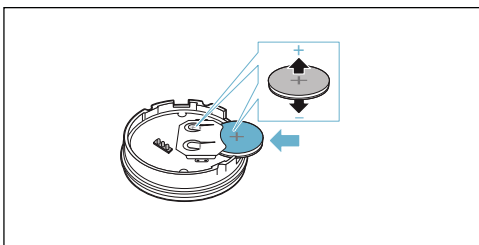


2. Odstráňte hornú časť obalu. Vyberte staré batérie. Vložte dovnútra nové batérie. Dbajte na správnu polaritu batérií.

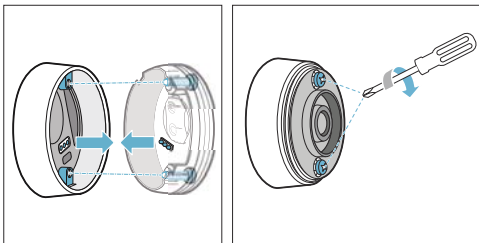


#### Varovanie!

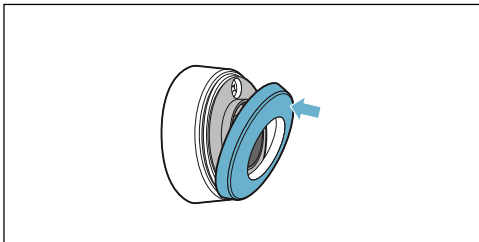
Na vybratie batérií nepoužívajte kovové predmety. Nedotýkajte sa kontaktov batérií.



3. Zložte späť hornú a dolnú časť obalu. Uistite sa, že sú kontaktné spony správne umiestnené.



4. Na spodnú časť obalu teplotného senzora umiestnite znovu silikónový obal.



**Upozornenie:** Používajte iba batérie najvyššej kvality CR2032. Majú obzvlášť dlhú životnosť.

## Vyhľadanie o zhode

Spoločnosť Robert Bosch Hausgeräte GmbH vyhlasuje, že tento spotrebič s funkciou bezdrôtového teplotného senzora spĺňa základné požiadavky a ďalšie príslušné ustanovenia smernice 1999/5/EG.

Logá a značka Bluetooth® sú registrované ako ochranné známky a sú vlastníctvom spoločnosti Bluetooth SIG, Inc. Tieto ochranné známky používa spoločnosť Robert Bosch Hausgeräte GmbH na základe licencie. Všetky ďalšie ochranné známky a mená obchodných značiek vlastní tieto jednotlivé spoločnosti.


## Detská poistka

Detskú poistku môžete použiť, aby ste predišli náhodnému zapnutiu varnej dosky deťmi.

### Aktivácia a deaktivácia detskej poistky



Varná doska musí byť vypnutá.

#### Aktivácia

1. Vypnite všetky varné zóny.
2. Stlačte Touch-Key  a riadte sa pokynmi na displeji.

Detská poistka je aktivovaná. Varná doska je zamknutá.

#### Deaktivácia

1. Zapnite varnú dosku hlavným vypínačom .
2. Stlačte Touch-Key  a riadte sa pokynmi na displeji.

Detská poistka je deaktivovaná. Blokované je zrušené.

### Automatická detská poistka

S touto funkciou sa detská poistka aktivuje automaticky po vypnutí varnej dosky.

#### Zapnutie a vypnutie

Informácie o automatickej aktivácii detskej poistky nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".

## Ochrana pred náhodnou aktiváciou


Ak je varná doska zapnutá, pri utieraní ovládacieho panelu môže dôjsť ku zmene nastavenia. Aby ste tejto zmene zamedzili, môžete použiť funkciu „Ochrana pred náhodnou aktiváciou“.

#### Aktivácia

Stlačte Touch-Key .

Ochrana pred náhodnou aktiváciou je aktívna. Ovládacie pole je na 30 sekúnd zablokované. Môžete utrieť povrch bez toho, aby ste pritom zmenili nastavenie.

#### Deaktivácia

Po 30 sekundách sa ovládacie pole automaticky odblokuje. Pre predčasné zrušenie tejto funkcie stlačte Touch-Key  a riadte sa pokynmi na displeji.

#### Upozornenie

- 30 sekúnd po aktivácii zaznie zvukový signál. To znamená, že funkcia skončila.
- Tento zámok neuzamyká hlavný vypínač. Varnú dosku môžete kedykoľvek vypnúť.

## Automatické vypnutie varnej zóny

Ak je varná zóna dlhší čas v prevádzke bezo zmeny nastavenia, automaticky sa aktivuje ochrana pred prehriatím.

Varná zóna prestane hriať.

Na displeji sa zobrazí upozornenie.


Po stlačení akéhokoľvek symbolu sa displej vypne. Varnú zónu je možné teraz znovu nastaviť.

Čas, po ktorého uplynutí sa táto funkcia automaticky aktivuje, závisí od nastaveného stupňa ohrevu (po 1 až 10 hodinách).

## Základné nastavenie

Váš spotrebič má niektoré hodnoty prednastavené. Tieto nastavenia môžete prispôsobiť svojim vlastným zvyklostiam a požiadavkám.

### Otvorenie základného nastavenia

Otvorte základné nastavenie pomocou dotykového tlačidla  na varnej doske. Varné zóny pritom musia byť vypnuté.

### Navigácia vnútri základného nastavenia

Prechádzaním prsta hore a dole v prehľade môžete listovať v rôznych nastaveniach. Stlačte nastavenie a dostanete sa do čiastkového menu s ďalšími možnosťami.

V čiastkovom menu stlačte symbol < vľavo hore a dostanete sa späť do prehľadu.

### Odchod zo základného nastavenia

V prehľade stlačte symbol X vpravo hore pre opustenie základného nastavenia.

### Uložiť alebo odmietnuť zmeny

Pri odchode zo základného nastavenia dostanete otázku, či chcete uložiť alebo vymazať naposledy vykonané zmeny. Pri voľbe uloženia sa vaše zmeny stanú aktívne. Pri voľbe vymazať sa vaše posledné zmeny zrušia.

Nastavenie	Popis a možnosti
Jazyk	Je možné zmeniť jazyk spotrebiča.
Tóny signálu	Môžete zvoliť, ktoré signálne tóny bude spotrebič prehrávať. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Všetky signálne tóny vypnuté – Spotrebič neprehráva žiadne tóny.</li> <li>■ Všetky signálne tóny zapnuté* – Spotrebič prehráva všetky tóny.</li> <li>■ Iba chybové tóny zapnuté – Spotrebič prehráva tóny iba pri chybových hláseniach.</li> </ul>
Trvanie signálu	Môžete zmeniť trvanie signálu.
Tón tlačidla	Môžete zvoliť, či prístroj bude pri dotyku polí a symbolov na displeji prehrávať tóny.
Podsvietenie displeja	Môžete zvoliť jas displeja.
Flex Indukcia	Môžete zvoliť, či budú Flex zóny po zapnutí oddelené alebo spojené.
Stupne MoveMode	Môžete voľne meniť prednastavené stupne funkcie Move.
Detská poistka	Varnú dosku môžete zablokovať pomocou detskej poistky a zabrániť tak, aby ju deti neoprávnene používali. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Manuálne* – Detská poistka musí byť vždy zapnutá a vypnutá manuálne.</li> <li>■ Automaticky – Detská poistka sa vždy automaticky aktivuje, keď varnú dosku vypnete.</li> </ul>
Logo značky	Môžete nastaviť, či má byť zobrazené logo značky pri zapnutí spotrebiča.
ReStart	Môžete nastaviť, ako dlho po vypnutí si váš spotrebič bude pamätať naposledy použité nastavenia.
Maximálny príkon	Môžete obmedziť celkový príkon varnej dosky a prispôsobiť ho miestnemu sieťovému pripojeniu. S cieľom prispôsobenia kontaktujte vášho predajcu.
Spotreba energie	Môžete zvoliť, či spotrebič po vypnutí zobrazí spotrebu energie.
Senzor varenia	Môžete pridať nový senzor.
Funkcia prípravy pokrmu	Môžete vložiť hodnotu nadmorskej výšky, aby senzor varenia fungoval presnejšie.
Test vhodnosti riadu	Môžete preveriť, či je váš riad vhodný na indukčné varenie.
Informácie o spotrebiči	Tu dostanete informácie o svojom spotrebiči.
Nastavenia z výroby	Môžete vrátiť všetky nastavenia do podoby, ktorá bola pri dodávke.
* Prednastavenia pri dodávke	



## Ukazovateľ spotreby energie

Táto funkcia vám ukazuje celkové množstvo energie spotrebovanej vašim spotrebičom počas posledného varenia. Hneď ako sa spotrebič vypne, na displeji sa počas 10 sekúnd zobrazí spotreba energie v kWh.

Informácie o aktivácii tejto funkcie nájdete v kapitole → „*Základné nastavenie*“.



## Test vhodnosti riadu

Túto funkciu môžete použiť na kontrolu rýchlosti a kvality procesu prípravy pokrmu v závislosti od použitého riadu.

Výsledkom je referenčná hodnota závisiaca od vlastností riadu a používanej varnej zóny.

1. Studený riad naplňte približne 200 ml vody a umiestnite ho doprostred varnej zóny s priemerom čo najvhodnejším pre dno danej nádoby.
2. Prejdite do základného nastavenia a zvolte v menu bod „Test vhodnosti riadu“. Funkcia je aktivovaná.

Po desiatich sekundách sa na displeji zobrazí výsledok kvality a rýchlosti procesu varenia. Stlačte zodpovedajúcu varnú zónu na displeji a zistíte viac o výsledku testu riadu.

### Upozornenie

- Flexibilná varná zóna sa počíta ako jediná varná zóna; umiestnite na ňu iba jednu varnú nádobu.
- Pokiaľ je priemer použitej varnej zóny oveľa menší ako priemer dna nádoby, zahreje sa iba prostredná časť tejto nádoby. To môže mať za následok horší výsledok prípravy pokrmu.
- Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → „*Základné nastavenie*“.
- Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitolách → „*Indukčné varenie*“ a → „*Zóna Flex*“.

## Čistenie spotrebiča

Vhodné prostriedky na čistenie a ošetrovanie si môžete zakúpiť v našom zákaznickom servise.

### Varná doska

#### Čistenie

Varnú dosku po každom použití očistite. Zabráňte tak pripaľovaniu zvyškov potravín. Varnú dosku čistite iba po zhasnutí ukazovateľa zostatkového tepla.

Varnú dosku očistite navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou, aby ste zabránili tvorbe vodného kameňa.

Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky. Postupujte podľa pokynov výrobcov na obaloch výrobkov.

Nikdy nepoužívajte:

- Nezriedený prostriedok na umývanie riadu
- Čistiace prostriedky do umývačiek riadu
- Abrazívne čistiace prostriedky
- Drsné čistiace prostriedky, ako je napríklad sprej na čistenie rúry alebo prostriedok na odstránenie vodného kameňa
- Drôtenky
- Vysokotlakové alebo parné čističe

Odolné nečistoty najlepšie odstraňujte pomocou škrabky na sklo, ktorú môžete zakúpiť v maloobchodoch. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo môžete zakúpiť i v našom zákaznickom servise.

Skvelé výsledky čistenia dosiahnete pri používaní špeciálnej hubky na čistenie sklokeramických varných dosiek.

#### Možné škvrny

Vodný kameň a stopy od vody	Očistite varnú dosku ihneď po jej vychladnutí. Môžete použiť iba čistiaci prostriedok na sklokeramické dosky.*
Cukor, ryžový škrob, alebo umělá hmota	Okamžite očistite. Používajte škrabku na sklo. Varovanie: Nebezpečenstvo popálenia.*

\* Potom očistite navlhčenou handričkou a vysušte povrch.

**Upozornenie:** Kým varná doska nevychladla, nepoužívajte na nej žiadne čistiace prostriedky. Mohli by ste poškodiť jej povrch. Uistite sa, že ste riadne očistili zvyšky čistiacich prostriedkov.

### Rám varnej dosky

Aby ste zamedzili poškodeniu rámu varnej dosky, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Používajte iba teplú vodu so saponátom.
- Pred použitím nové umývacie hubky riadne umyte.
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce piesok ani drsné čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo ani ostré predmety.

### Bezdrôtový teplotný senzor

#### Teplotný senzor

Očistite teplotný senzor vlhkou handričkou. Nikdy ho neumývajte v umývačke riadu. Neponárajte ho do vody ani nečistite pod tečúcou vodou.

Po ukončení prípravy pokrmu odstráňte teplotný senzor z varnej nádoby. Uchovávajte ho na čistom a bezpečnom mieste (napr. v pôvodnom obale) mimo tepelných zdrojov.

#### Silikónová nálepka

Pred pripojením k teplotnému senzoru sa uistite, že je silikónová nálepka čistá a suchá. Je možné umývať v umývačke riadu.

**Upozornenie:** Varný riad so silikónovou nálepkou sa nesmie dlho namáčať vo vode so saponátom.

#### Displej teplotného senzora

Displej teplotného senzora vždy udržiavajte v čistote a suchu. Postupujte nasledovne:

- Pravidelne odstraňujte nečistoty a stopy oleja.
- Umývajte displej mäkkou handričkou alebo vatovými tyčinkami a čističom na okná.

#### Upozornenie

- Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ako drôtenky, kefy alebo čistiace krémy.
- Nedotýkajte sa okienka senzora prstami. Mohlo by dôjsť k jeho znečisteniu či poškriabaniu.

## Často kladené otázky

### Pri použití

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

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

#### Prečo blikajú displeje a počujem zvukový signál?

Odstráňte z ovládacieho panelu všetky tekutiny alebo zvyšky potravín. Odstráňte z ovládacieho panelu všetky predmety. Pokyny na deaktiváciu zvukového signálu nájdete v kapitole → *"Základné nastavenie"*.

### Zvuky

#### Prečo spotrebič pri varení vydáva zvuky?

Zvuky môže spotrebič produkovať v závislosti od materiálu dna používanej varnej nádoby. Tieto zvuky sú bežnou súčasťou indukčnej technológie. Nejde o poruchu.

#### Možné zvuky:

##### Bzučivý zvuk podobný transformátoru:

Objaví sa pri varení pri vysokej teplote. Zvuk zmizne alebo sa stíši, hneď ako sa zníži stupeň ohrevu.

##### Tichý pískavý zvuk:

Objaví sa, pokiaľ je riad prázdny. Tento zvuk zmizne, hneď ako do nádoby pridáte vodu alebo potraviny.

##### Praskavý zvuk:

Objaví sa, pokiaľ je riad vyrobený z niekoľkých rozdielnych vrstiev materiálu, alebo pokiaľ používate naraz riad rôznych veľkostí a materiálov. Hlasitosť zvuku závisí od množstva varených potravín alebo od spôsobu úpravy pokrmu.

##### Vysoké pískavé zvuky:

Môžu sa objaviť, pokiaľ používate dve varné dosky zóny na najvyšší stupeň ohrevu. Tento pískavý zvuk zmizne alebo sa stíši, hneď ako sa zníži stupeň ohrevu.

##### Hluk ventilátora:

Varná doska je vybavená ventilátorom, ktorý sa automaticky zapne pri použití vysokej teploty. Ventilátor môže byť stále zapnutý i po vypnutí varnej dosky, pokiaľ je rozpoznaná teplota príliš vysoká.

### Riad

#### Ktoré typy riadu môžem použiť s indukčnou varnou doskou?

Informácie o type riadu vhodného na indukčné varenie nájdete v kapitole → *"Indukčné varenie"*.

#### Prečo sa varná doska nezahrieva a prečo stále bliká nastavenie stupňa ohrevu?

Nie je zapnutá varná zóna, na ktorej je postavený riad. Skontrolujte, či ste zapli správnu varnú zónu.

Riad je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčné varenie. Skontrolujte, či je varný riad vhodný na indukčné varenie a že jeho umiestnenie na varnej zóne zodpovedá jeho veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitolách → *"Indukčné varenie"*, → *"Zóna Flex"* a → *"Funkcia Move"*.

#### Prečo trvá tak dlho, kým sa začne riad zahrievať, poprípade prečo sa dostatočne nezohrieva, aj keď je nastavený vysoký stupeň výkonu?

Riad je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný pre indukčné varenie.

Ubezpečte sa, či je riad vhodný pre indukčné varenie a či stojí na varnej zóne, ktorej veľkosť čo najlepšie zodpovedá riadu. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitolách → *"Indukčné varenie"*, → *"Zóna Flex"* a → *"Funkcia Move"*.

## Čistenie

### Ako mám varnú dosku vyčistiť?

Najlepší výsledok čistenia dosiahnete pri použití špeciálneho čistiaceho prostriedku na sklokeramické povrchy. Neodporúčame vám používať drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky, ani čistiace prostriedky do umývačiek riadu (koncentráty) alebo drôtenky. Ďalšie informácie o čistení a starostlivosti o svoj spotrebič nájdete v kapitole → "Čistenie spotrebiča".

## ? Čo robiť v prípade poruchy?

Pokiaľ sa vyskytne porucha, jej príčinou je často maličkosť. Dbajte, prosím, na nasledujúce upozornenia a tipy, kým zavoláte zákaznícky servis.

### Upozornenia, varovania a chybové hlásenia

Pokiaľ sa vyskytne problém, zobrazí sa na displeji automaticky upozornenie, varovanie alebo chybové hlásenie. Pre odstránenie problému sa riadte pokynmi na dotykovom displeji.

**Upozornenie:** Pri niektorých varovaniach sa zobrazí kód chyby. Tento kód chyby uveďte pri prípadnom kontaktovaní zákazníckeho servisu.

### Tipy

Problém	Riešenie
Varnú dosku nie je možné zapnúť.	Použite iné elektrické zariadenie, aby ste skontrolovali, či v elektrickom obvode nedošlo ku skratu. Uistite sa, že spotrebič je pripojený v súlade s elektrickou schémou. Pokiaľ sa nedarí poruchu odstrániť, informujte zákaznícky servis.
Stupeň ohrevu varnej zóny nie je možné zvýšiť.	Celkový výkon varnej dosky je obmedzený. Nastavte celkový výkon v základných nastaveniach – „Maximálny príkon“. Príliš veľký riad môže ovplyvniť maximálny stupeň ohrevu na jednej polovici varnej dosky. Usporiadajte riad znovu.
Funkcia PowerBoost bola deaktivovaná alebo ju už nie je možné aktivovať.	Celkový výkon varnej dosky je obmedzený. Nastavte celkový výkon v základných nastaveniach – „Maximálny príkon“.
Pokiaľ sa nachádza predmet na dotykovom displeji, zaznie signál.	Odstráňte predmet a stlačte upozornenie na displeji. Varnú dosku môžete znovu nastaviť. Na ovládacie pole nekladte horúci riad.
Riad nie je rozpoznávaný.	Riad nie je vhodný na varenie na indukčnej varnej doske.
Varná doska reaguje nezvyčajne alebo ju nie je možné správne ovládať.	Vypnite spotrebič na domovom istíči alebo v poistkovej skrini. Počkajte niekoľko sekúnd a znovu ho zapnite.
Na displeji sa zobrazí „E“.	Zvoľte varnú zónu a prečítajte kód chyby.

### Režim Demo

Pokiaľ je na displeji zobrazený symbol [D] , je aktivovaný režim Demo. Spotrebič sa v režime Demo nezahrieva. Odpojte spotrebič od napájania energiou. Niekoľko sekúnd počkajte a potom spotrebič znovu zapojte. Potom do 3 minút po zapojení v základnom nastavení deaktivujte režim.





## Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete váš spotrebič opraviť. Vždy nájdeme najvhodnejšie riešenie tak, aby nebolo treba zbytočne posielat' k vám domov technikov.

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

Pri kontakte so zákazníckym servisom uveďte, prosím, označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) konkrétneho spotrebiča.

Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý sa nachádza:

- Na dokladoch od vášho spotrebiča.
- Na spodnej časti varnej dosky.

Označenie produktu (č. E) nájdete tiež na sklokeramickom povrchu varnej dosky. Označenie produktu (č. E), zákaznícky index (KI) a výrobné číslo (č. FD) môžete skontrolovať v základnom nastavení.

Pre tieto informácie si prečítajte kapitolu → "Základné nastavenie".

Berte, prosím, na vedomie, že za návštevu servisného technika na účely opravy z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča sa hradí poplatok, a to aj keď je spotrebič v záručnej lehote.

Spoločníte sa na profesionalitu výrobcu svojho spotrebiča. Tak si môžete byť istí, že vaša oprava bude vykonaná školenými servisnými technikmi, ktorí so sebou vozia originálne náhradné diely práve pre vaše spotrebiče.

## Skúšobné pokrmy

Táto tabuľka je navrhnutá pre skúšobné inštitúty na zjednodušenie kontroly spotrebiča.

Údaje v tejto tabuľke sú uvedené vzhľadom na príslušnosť značky Schulte-Ufer (4 kusy riadu zo súpravy HEZ 390042 pre indukčné varné dosky) s nasledujúcimi rozmermi:

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

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Čas prípravy (Min:Sek)	Po-kriev-ka	Varenia Stupeň ohrevu	Po-kriev-ka
<b>Rozpustená čokoláda</b> Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Hlboký hrniec Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nie
<b>Ohrev a udržiavanie tepla, dusená šošovica</b> Dusená šošovica* Počiatočná teplota 20						
Množstvo: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.5	Áno
Množstvo: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.5	Áno
<b>Šošovicová polievka z plechovky</b> Např. šošovica s klobásami Erasco. Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca. 1:30 premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.5	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca. 2:30 premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.5	Áno
<b>Príprava bešamelu</b> Teplota mlieka: 7 °C Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1. Rozpustite maslo, vmiešajte múku a soľ a zmes zahrejte.	Hlboký hrniec Ø 16 cm	2	cca. 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte do zmesi mlieko a za neustáleho miešania uveďte do varu.		7	cca. 6:30	Nie	-	-
3. Hneď ako sa bešamel začne variť, ponechajte omáčku na varnej zóne ďalej a neustále ju miešajte.		-	-	-	2	Nie

\*Recept je v súlade s DIN 44550

\*\* Recept je v súlade s DIN EN 60350-2

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Čas prípravy (Min:Sek)	Pokrievka	Varenia Stupeň ohrevu	Pokrievka
<b>Príprava mliečnej ryže</b>						
Mliečna ryža, príprava s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Zahrejte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ. Čas prípravy vrátane predhriatia je cca 45 minút.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrnec Ø 16 cm	8.5	cca. 5:30	Nie	po 10 <sup>3</sup> minútach premiešajte	Áno
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrnec Ø 22 cm	8.5	cca. 5:30	Nie	po 10 <sup>3</sup> minútach premiešajte	Áno
<b>Mliečna ryža, príprava bez pokrievky</b>						
Teplota mlieka: 7 °C Pridajte do mlieka všetky prísady a za neustáleho miešania zmes zahrejte. Hneď ako mlieko dosiahne teplotu cca 90 °C, zvolte odporúčaný stupeň ohrevu a ponechajte mierne variť na nízky stupeň ohrevu počas cca 50 minút.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrnec Ø 16 cm	8.5	cca. 5:30	Nie	3	Nie
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrnec Ø 22 cm	8.5	cca. 5:30	Nie	2.5	Nie
<b>Príprava ryže*</b>						
Teplota vody: 20°C						
Prísady: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 ml vody a štipka soli	Hrnec Ø 16 cm	9	cca. 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 ml vody a štipka soli	Hrnec Ø 22 cm	9	cca. 2:30	Áno	2.5	Áno
<b>Bravčové karé</b>						
Počiatočná teplota karé: 7 °C						
Množstvo: 3 kusy bravčového karé (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja)	Panvica na smaženie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nie	7	Nie
<b>Príprava palacínok**</b>						
Množstvo: 55 ml cesta na každú palacinku	Panvica na smaženie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nie	7	Nie
<b>Smažené zemiakové hranolčeky</b>						
Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja, na porciu: 200 g mrazených hranolčekov (napr. značka McCain 123 Original fries)	Hrnec Ø 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie

\* Recept je v súlade s DIN 44550

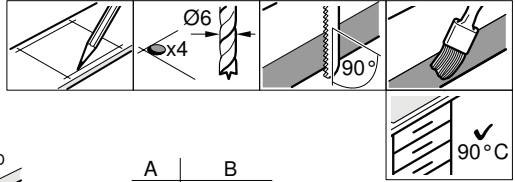
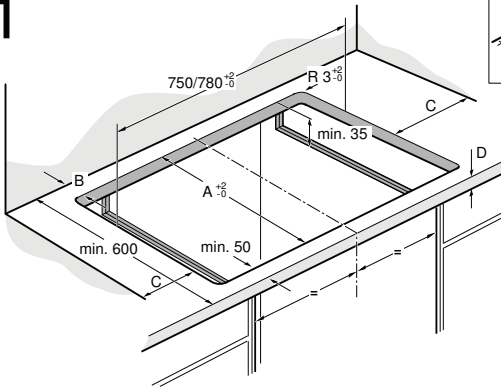
\*\* Recept je v súlade s DIN EN 60350-2



## sk Montážny návod

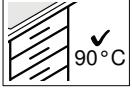


1

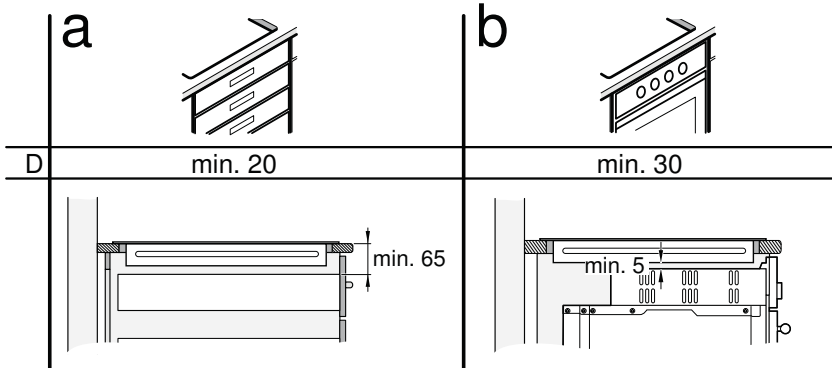


A	B
490	min. 60
500	min. 50

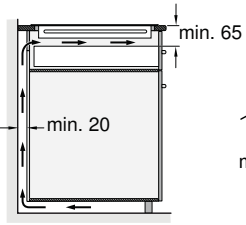
C = min. 40



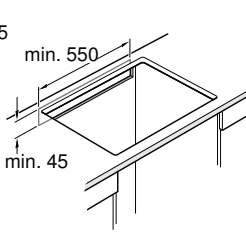
2



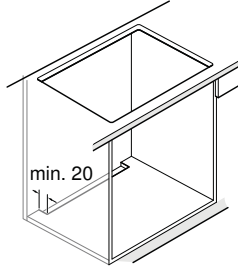
3a



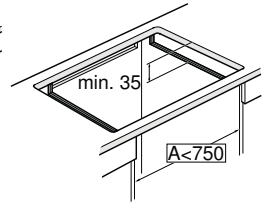
3b



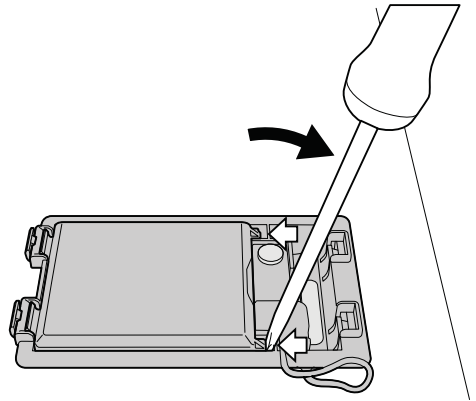
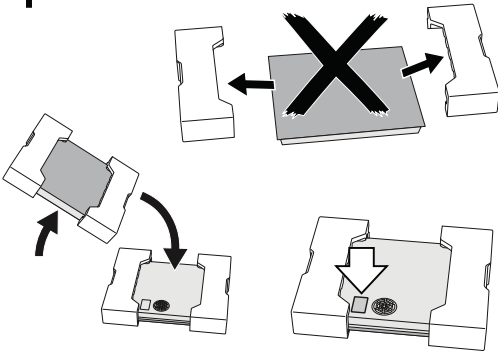
3c



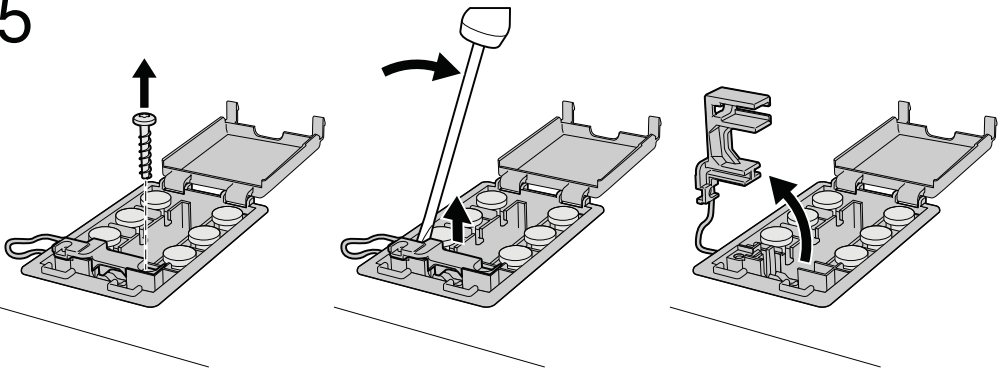
3d



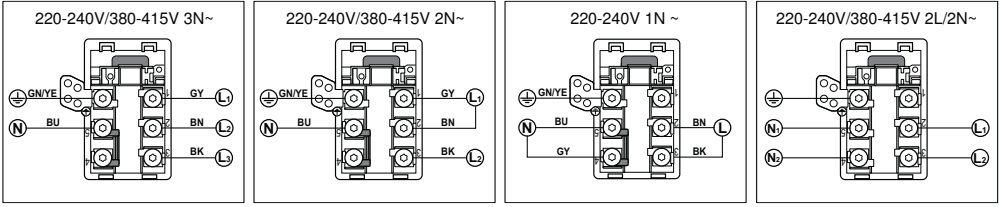
4



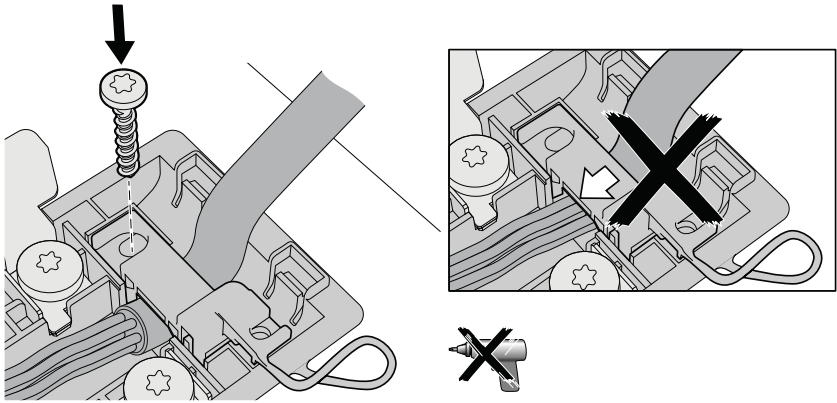
5



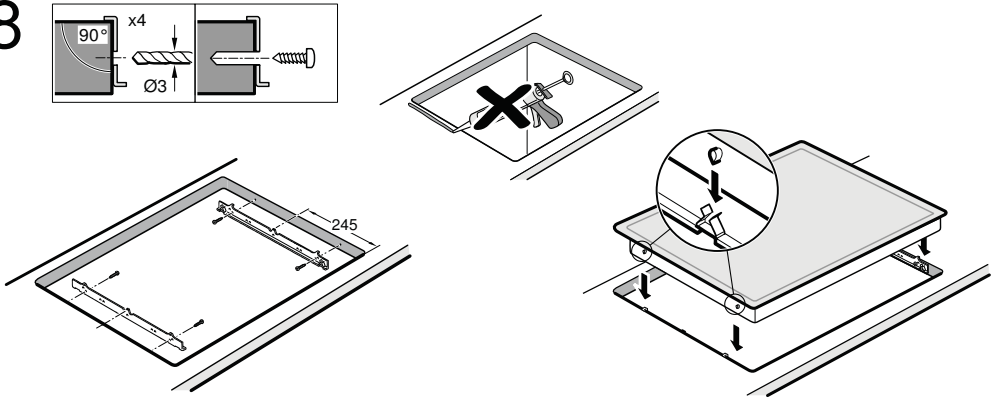
# 6

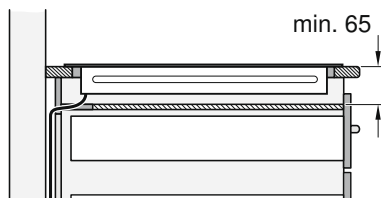
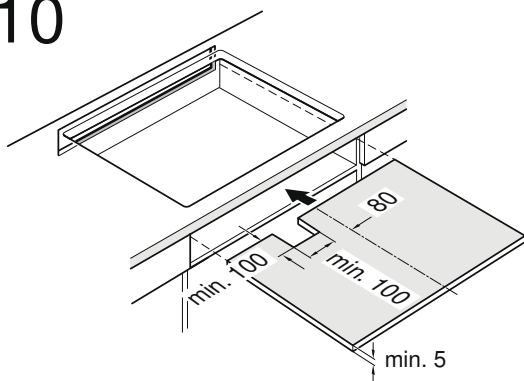
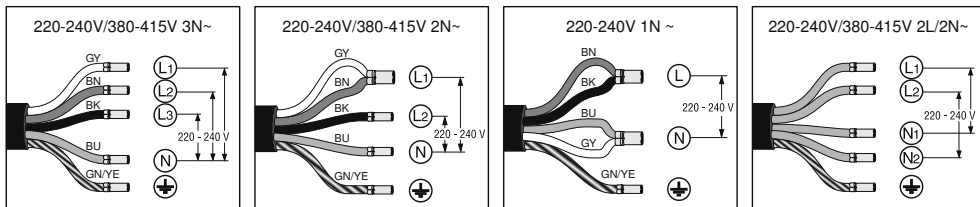


# 7



# 8





## Dôležité upozornenia

**Bezpečnostné upozornenie:** Bezpečnosť počas používania spotrebiča je zaručená iba vtedy, ak bolo zabudovanie technicky vykonané správnym spôsobom a podľa tohto montážneho návodu. Za škody, ktoré vzniknú neodborným zabudovaním, ručí montér. Tento spotrebič je vhodný na používanie až do nadmorskej výšky 4000 metrov.

### ▲ Nositelia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvniť elektronické implantáty, ako napr. kardiostimulátor alebo inzulínovú pumpu. Preto počas montáže dodržujte minimálny odstup od elektronických implantátov 10 cm.

**Pripojenie do elektrického prúdu:** Musí byť vykonané koncesovaným odborníkom. Pritom musia byť dodržané ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny.

Spotrebič musí byť napojený napevno a prípojka musí byť vybavená zodpovedajúcim odpojovačom podľa predpisov pre inštaláciu.

### Typy na pripojenie:

Spotrebič patrí do ochrannej triedy I a môže byť použitý iba v kombinácii s uzemnenou prípojkou.

Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vzniknú v dôsledku chybné elektrickej inštalácie.

**Sieťový pripojovací kábel:** Sieťový pripojovací kábel môže inštalovať iba odborník s licenciou alebo vyškolený technik zákazníckeho servisu. Potrebne údaje o pripojení nájdete na typovom štítku a na schéme pripojenia.

**Montáž pod pracovnú dosku:** Indukčné varné dosky môžu byť inštalované iba nad zásuvky alebo rúry na pečenie rovnakej značky, ktoré majú odvetrávanie. Pod varnou doskou sa nemôžu nachádzať žiadne chladničky, umývačky riadu, rúry bez odvetrávania alebo práčky.

**Odsávač pár:** Vzdialenosť medzi odsávačom pár a varnou doskou musí zodpovedať minimálne stanovenej vzdialenosti podľa montážneho návodu pre odsávač pár.

**Pracovná doska:** Musí byť rovná, vodorovná a stabilná. Dodržujte pokyny výrobcu pracovnej dosky.

Ak hrúbka pracovnej dosky, do ktorej bude zabudovaná varná doska, nezodpovedá zadaniu, vystružte ju nehorľavým materiálom odolným proti vode, kým nedosiahnete minimálnej odporúčanej hrúbky. V opačnom prípade sa nedá zaručiť dostatočujúca stabilita.

- Pracovná doska, do ktorej bude varná doska zabudovaná, by mala zniesť zaťaženie cca 60 kg.
- Po zabudovaní varnej dosky najprv prekontrolujte, či je rovná.

**Záruka:** Neodborné zabudovanie, napojenie alebo chybná montáž vedú ku strate záruky.

**Upozornenie:** Všetky práce vykonané na vnútrojšku spotrebiča, vrátane výmeny sieťového pripojovacieho káblu, môže vykonať výhradne vyškolený technik zákazníckeho servisu.

## Príprava nábytku, obrázok 1/2/3

**Zabudovaný nábytok:** Musí byť odolný minimálne do teploty 90 °C.

**Výrez:** Po vyrezaní odstráňte tiesky.

**Rezné plochy:** Obstarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

**Upozornenie:** Pokiaľ je šírka otvoru zabudovania 780 mm, použite príslušenstvo, ktoré bolo dodané spoločne so spotrebičom.

### Zabudovanie nad zásuvku, obrázok 2a

Priehradka musí mať hrúbku minimálne 20 mm. Vzdialenosť medzi hornou oblasťou priehradky a hornou oblasťou zásuvky musí predstavovať 65 mm.

**Upozornenie:** Používajte iba deliacu priehradku z dreva, pretože kovové objekty v zásuvke môžu v dôsledku recirkulácie vzduchu z odvetrávania varnej dosky dosiahnuť vysokých teplôt (obrázok 10).

### Montáž nad rúru na pečenie, obrázok 2b

**Priehradka:** Musí mať hrúbku minimálne 30 mm.

**Upozornenie:** Pozrite sa do montážneho návodu pre rúru na pečenie, či nemusia byť vzdialenosť medzi varnou doskou a rúrou na pečenie väčšia.

**Odvetrávanie:** Vzdialenosť medzi rúrou na pečenie a varnou doskou musí byť minimálne 5 mm.

### Ventilácia, obrázok 3

Aby bola zaručená správna funkčnosť spotrebiča, musí byť varná doska zodpovedajúcim spôsobom odvetrávaná. Pretože ventilácia v spodnej časti spotrebiča potrebuje dostatočný prívod čerstvého vzduchu, musí byť nábytok inštalovaný zodpovedajúcim spôsobom. K tomu je potrebné nasledujúce:

- Minimálna vzdialenosť medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou a medzi povrchom pracovnej dosky a hornou časťou zásuvky (obrázok 3a).
- Otvor hore v zadnej stene nábytku (obrázok 3b).
- Ak nie je dodržaná minimálna vzdialenosť 20 mm od zadnej steny nábytku, musí byť v dolnej časti otvor (obrázok 3c).
- V prípade, že nie je priestor širší ako 750 mm, orežte bočné steny. (obrázok 3d).

**Upozornenie:** Ak bude spotrebič zabudovaný do varného ostrovčeka alebo bude inštalovaný iným spôsobom, ktorý tu nebol popísaný, musí byť dodržané odvetrávanie varnej dosky.

## Zabudovanie spotrebiča, obrázky 4/5/6/7/8/9

**Upozornenie:** Pri montáži varnej dosky noste ochranné rukavice. Plochy, ktoré nevidíte, môžu mať ostré hrany.

**U spotrebičoch bez vopred inštalovaného kábla zaveďte sieťový pripojovací kábel do prípojnej krabice.**

1. Otočte varnú dosku a položte ju na dno obalu, na handru alebo na inú plochu, aby ste ju nepoškriabali.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite kryt prípojnej krabice (obrázok 4).
3. Uvoľnite upevňovacie skrutky a pomocou skrutkovača nadvihnite hadicovú svorku (obrázok 5).

4. Napojte iba podľa schémy na prípojnej krabici (obrázok 6):

BN: hnedý  
BU: modrý  
GN/YE: žltý a zelený  
BK: čierny  
GY: šedý

### Upozornenie

- Ak použijete priložené medené mostíky, tak ich namontujte podľa schémy pripojenia.
- Dávajte pozor na to, aby ste po pripojení kábla pevne utiahli skrutky na pripojovacej krabici.

5. Sieťový pripojovací kábel pripevnite pomocou hadicovej svorky a utiahnite upevňovacie skrutky (obrázok 7).

6. Zavorte vrchnák pripojovacej krabice.

**Upozornenie:** Ak potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznícky servis.

### Nasadenie varnej dosky, obrázok 8

1. Inštalácia nosných kolajníc

- Ak sú už namontované nosné kolajnice, odstráňte ich a nainštalujte nové.
- Pri dláždených pracovných doskách používajte otvory so závitom.
- Pri pracovných doskách z kameňa kolajnice prilpte. (Použite na to lepidlo, ktoré je žiaruvzdorné a ktoré je vhodné na lepenie kovov a na lepenie kameňa).

2. Vložte spotrebič do priestoru na zabudovanie.

- Nesmiete priškripnúť sieťový pripojovací kábel a viesť ho cez ostré hrany. Ak je pod varnou doskou zabudovaná rúra na pečenie, tak vedenie k prípojnej krabici vedte zadným rohom rúry na pečenie. Vedenie musí byť inštalované tak, aby sa nedotýkalo žiadnych horúcich plôch varnej dosky alebo rúry na pečenie.
- V prípade dláždených pracovných dosiek: Utesnite škáry pomocou silikónovej hmoty.

### Pripojenie spotrebiča, obrázok 9

- Napätie: Pozri typový štítok.
- Pripojte iba podľa schémy pripojenia.

BN: hnedý  
BU: modrý  
GN/YE: žltý a zelený  
BK: čierny  
GY: šedý

- Podľa druhu pripojenia musí byť prípadne zmenené usporiadanie svoriek dodaných z výroby. Svorky musia byť prípadne skrátené a izolácia odstránená, aby bolo možné nasadiť svorku, ktorá spája dva káble.

**Upozornenie:** Skontrolujte či je spotrebič pripravený na prevádzku. Ak sa objaví na displeji spotrebiča **U400**, **E05** **I3** alebo **E**, nie je správne pripojený. Odpojte spotrebič z elektrického napätia a prekontrolujte zapojenie elektrických káblov.

### Demontáž spotrebiča

Odpojte spotrebič od elektrickej siete.

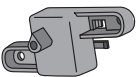
Zatlačte proti varnej doske smerom zospodu a vyberte ju.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča!

Nesúkajte vytiahnuť spotrebič páčením zhora.





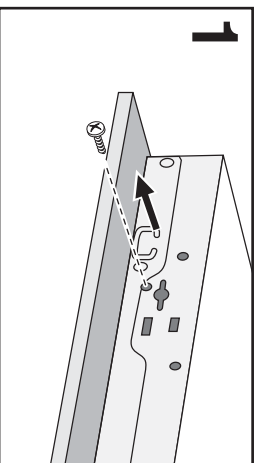
x 2



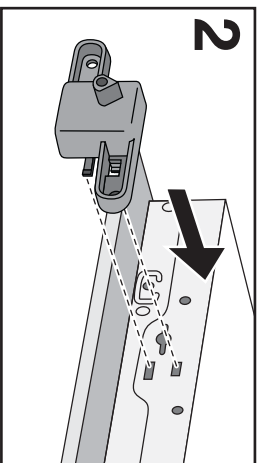
x 2



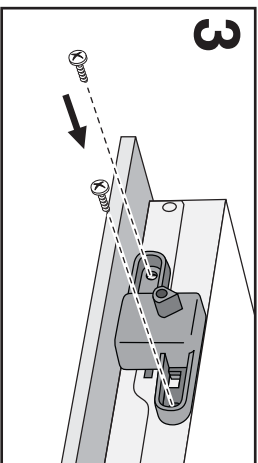
x 4



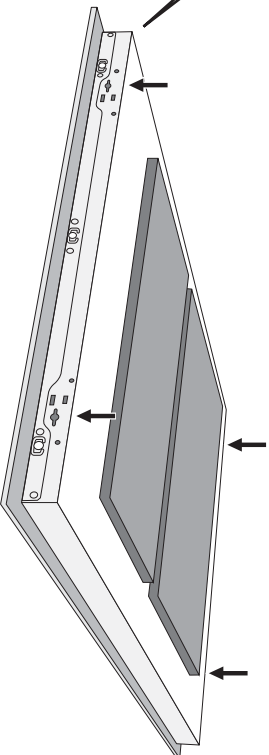
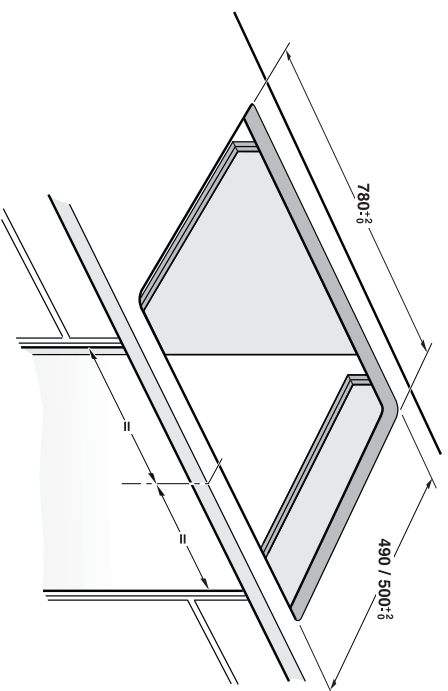
1

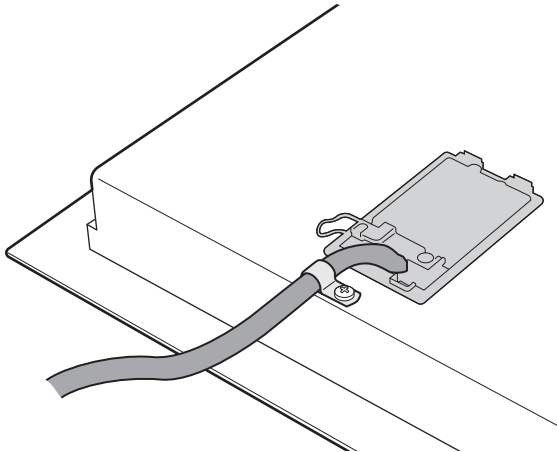
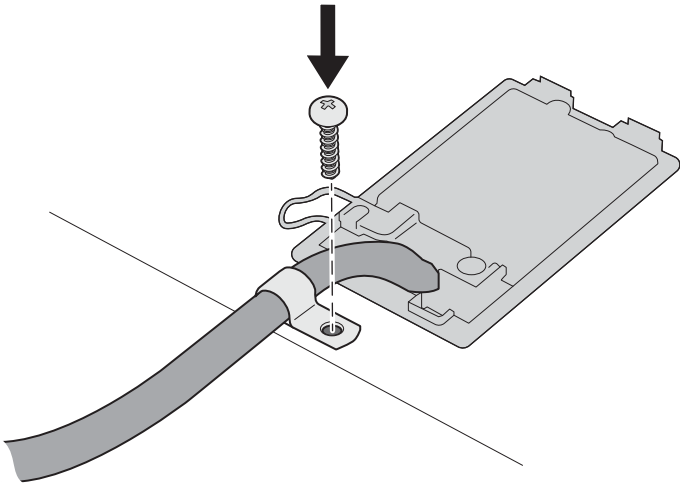
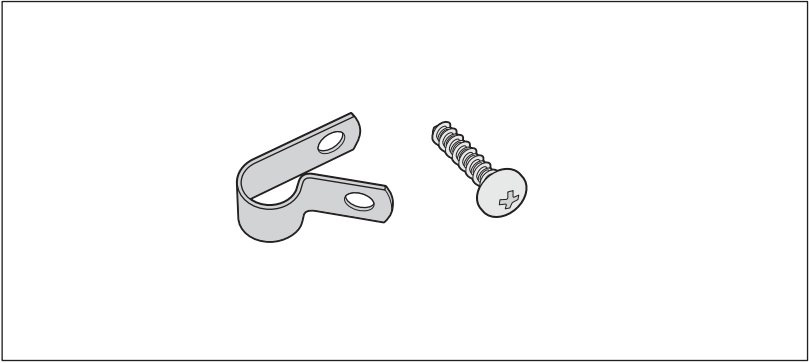


2



3





## Jednoduché a rychlé

### Funkcia prípravy pokrmov

Funkcia prípravy pokrmov Vám umožní zvoliť najlepší spôsob prípravy každého pokrmu podľa Vašich želaní. Senzor neustále meria úroveň teploty hrnca alebo panvice. To umožní kontrolu výkonnú s vynikajúcou presnosťou a správna teplota zostane zachovaná, čím dosiahnete skvelých výsledkov varenia.

#### Návod na použitie

Doplniť informácie nájdete v detailných pokynoch pre varnú dosku v kapitole „Funkcia prípravy pokrmov“. Rádne si tieto pokyny prečítajte.

## Jednoduché a rýchle

### Funkcia prípravy pokrmov

Funkcia prípravy pokrmov Vám umožní zvoliť najlepší spôsob prípravy každého pokrmu podľa Vašich želaní. Senzor neustále meria úroveň teploty hrnca alebo panvice. To umožní kontrolu výkonnú s vynikajúcou presnosťou a správna teplota zostane zachovaná, čím dosiahnete skvelých výsledkov varenia.

#### Návod na použitie

Doplniť informácie nájdete v detailných pokynoch pre varnú dosku v kapitole „Funkcia prípravy pokrmov“. Rádne si tieto pokyny prečítajte.

### Funkcia prípravy pokrmov

Tieto funkcie môžete využiť pre otvrenú, varenie alebo pre mierne varenie pokrmov, pre varenie v tlakovom hrnci alebo smaženie v hrnci s dostatočným množstvom oleja, a to všetko pri kontrolovanej teplote.

**Teplotní senzor** je nevyhnutný pre použitie funkcie prípravy pokrmov.

Pokiaľ varná doska nedisponuje senzorom, je ho možné kúpiť u špecializovaných predavcov alebo v našom zákaznickom servise uvedením referenčného čísla H.Z39050.

#### Takto nastavte

- I) Bezdrôtový teplotný senzor pripojenie na hrniec.
  - II) Na varnú zónu postavte hrniec s dostatočným množstvom tekutiny a zakryte ho pokrievkou.
  - III) Stlačte symbol **Tea** na bezdrôtovom teplotnom senzore. Senzor sa rozsvieti na displeji. Senzor **Tea** sa rozsvieti na displeji.
  - IV) Na displeji zvolíte varnú zónu.
  - V) Zvoľte stupeň u požadovanej funkcie varenia.
  - VI) Počkajte, dokiaľ voda alebo olej nedosiahne požadovanej teploty. Na displeji sa zobrazí príbeh ohrievania. Potom zaznie zvukový signál.
  - VII) Počkajte, dokiaľ voda alebo olej nedosiahne požadovanej teploty. Na displeji sa zobrazí príbeh ohrievania. Potom zaznie zvukový signál.
  - VIII) Dajte dole pokrievku a vložte pokrm. Behom priebehu varenia nechať hrniec zatvorený.
- Upozornenie!** Pokiaľ používate funkciu „Fritovanie“, nepoužívajte pokrievku.






### Senzor smaženia

Senzor smaženia Vám zjednoduší varenie a zaručí vynikajúce výsledky smaženia. Bez toho, aby ste museli zvolený stupeň meniť, sa teplota automaticky udržiava.

#### Takto nastavte

- I) Prázdnu panvicu postavte na varnú zónu.
- II) Zvoľte na displeji varnú zónu.
- III) Zvoľte druh ohreву **ea** – „Senzor smaženia“.
- IV) Zvoľte požadovaný stupeň smaženia.
- V) Počkajte, dokiaľ nebude dosiahnuté teploty smaženia. Priebeh ohrievania sa zobrazí na displeji. Potom zaznie signál.
- VI) Pridajte do panvice tuk a môžete začať so smažením.

				
1	2	3	4	5
70 °C	90 °C	100 °C	120 °C	170 °C
Otvorené, udržovanie teploty, napr. polievky, horúce nápoje	Mierne varenie, napr. ryža, mlieko	Varenie, napr. cestoviny, zelenina	Varenie v tlakovom hrnci, kurá, dusené mäso	Smaženie s veľkým množstvom oleja, napr. slásky, šašičky

				
1	2	3	4	5
Vnírná nízka	Nízka	Stredne - nízka	Stredne - vysoká	Vysoká
Príprava a konzervácia omáčok, dusenie zeleniny alebo smaženie na extra pánoskom olivovom oleji, masle alebo margarine.	Smaženie na extra pánoskom olivovom oleji, masle alebo margarine, napr. omelky.	Smaženie rýb a bielych pokrmov, napr. šašičok alebo klobás.	Smaženie steakov (stredne a ľahšie praezenených), mrazených, odtawených špeciálnych pokrmov, napr. cestoviny, čerstvého ragn a zeleniny.	Smaženie pokrmov pri vysokých teplotách, napr. steakov („craze“) či zemiakových hranoliekov.

900110841



**BOSCH**  
Technik fürs Leben



Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		<b>BOSCH</b>	
<b>Identifikácia modelu</b>		PXY875KE1E	
<b>Typ varnej dosky</b>		elektrická	
<b>Počet zón a/alebo plôch na varenie</b>		4	
<b>Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)</b>		indukce	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
Flex zóna ľavá predná	∅	20 / 23	cm
Flex zóna ľavá zadná	∅	20 / 23	cm
Flex zóna pravá predná	∅	20 / 23	cm
Flex zóna pravá zadná	∅	20 / 23	cm
<b>V prípade nekrhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm</b>			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
Flex zóna ľavá predná		175,0	Wh/kg
Flex zóna ľavá zadná		175,0	Wh/kg
Flex zóna pravá predná		175,0	Wh/kg
Flex zóna pravá zadná		175,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		175,0	Wh/kg

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

**BOSCH**

Stvorené pre život

# Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

**2 roky**záruka od výrobcu  
na všetky spotrebiče

Dovozca: 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 konštruktívna 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. – organizačná zložka Bratislava

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

