

Indukční sklokeramická varná deska
s ovládáním

PXY875KW1E

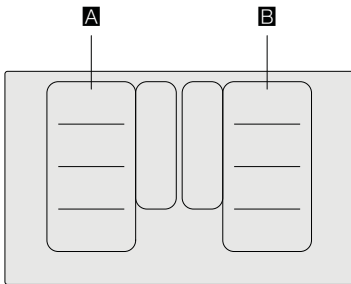


BOSCH

cz Návod k použití



4 242002 949147



		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	5
	Důležité bezpečnostní pokyny	6
	Příčiny poškození	7
	Přehled	7
	Ochrana životního prostředí	8
	Typy na usporu energie	8
	Ekologická likvidace spotřebiče	8
	Indukční vaření	8
	Výhody indukčního vaření	8
	Nádobí	8
	Seznámení se se spotřebičem	10
	Ovládací panel	10
	Varné zóny	11
	Přehled menu	11
	Ukazatel zbytkového tepla	12
	Obsluha spotřebiče	12
	První použití	12
	Zapnutí a vypnutí varné desky	12
	Nastavení varné zóny	12
	Doporučení šéfkuchaře	13
	FlexIndukce	16
	Pokyny k užívání varného nádobí	16
	Jako dvě nezávislé varné zóny	16
	Jako jediná varná zóna	16
	Funkce Move	17
	Aktivace	17
	Deaktivace	17
	Zóna FlexPlus	18
	Pokyny k používání varného nádobí	18
	Aktivace	18
	Deaktivace	18
	Časové funkce	19
	Funkce Timeru	19
	Minutka	19
	Stopky	19
	Funkce PowerBoost	20
	Aktivace	20
	Deaktivace	20
	Funkce ShortBoost	20
	Doporučené použití	20
	Aktivace	20
	Deaktivace	21
	Funkce udržování teploty	21
	Aktivace	21
	Deaktivace	21
	Přenos nastavení	22
	Aktivace	22
	Funkce přípravy pokrmů	23
	Druhy funkcí přípravy pokrmů	23
	Vhodné nádobí	24
	Senzorika a zvláštní příslušenství	24
	Funkce a nastavení stupně ohřevu	24
	Doporučené pokrmy	27
	Asistent	32
	Bezdrátový teplotní senzor	33
	Příprava bezdrátového teplotního senzoru a péče o něj	33
	Připojení bezdrátového teplotního senzoru k ovládacímu panelu	33
	Čištění	34
	Výměna baterie	34
	Prohlášení o shodě	35
	Dětská pojistka	35
	Aktivace a deaktivace dětské pojistky	35
	Automatická dětská pojistka	35
	Ochrana před náhodnou aktivací	36
	Aktivace	36
	Deaktivace	36
	Automatické vypnutí varné zóny	36
	Základní nastavení	37
	K základním nastavením	37
	Menu základních nastavení	37
	Odhod ze základního nastavení	37
	Uložit nebo zrušit změny	37
	Home Connect	38
	Nastavení	38
	Nastavení Home Connect	40
	Aktualizace softwaru	42
	Upozornění k ochraně dat	42
	Prohlášení o shodě	42
	Připojení odsavače par	43
	Nastavení	43
	Zrušení připojení	44
	Ovládání odsavače pomocí varné desky	44
	Nastavení ovládání odsavače par	45

	Ukazatel spotřeby energie	45
	Test vhodnosti nádobí	46
	Čištění	46
	Varná deska	46
	Rám varné desky	46
	Často kladené dotazy	47
	Co dělat v případě poruchy?	48
	Upozornění, varování a chybová hlášení	48
	Tipy	48
	Režim Demo	49
	Zákaznický servis	50
	E-Nr. a FD	50
	Zkušební pokrmy	51

Doplňující informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a službách můžete najít na:
<http://www.bosch-home.com/cz>



Použití podle určení

Pozorně si přečtete 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 uraz z důvodu přehřátí, vznícení nebo odlomení části materiálu.

Nepoužívejte žádná ochranná zařízení nebo ochranné mřížky před dětmi, pokud nejsou doporučené výrobcem varné desky. Mohly by způsobit uraz.

Tento spotřebič není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo dálkovým ovládním.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými 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 spotřebiče vyplývají.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti mladší 8 let a děti bez dohledu odpovědné osoby nesmí spotřebič čistit a ani nesmí 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 nádobí s kovovými uchyty, 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 nehasete vodou. Vypněte varnou zónu. Opatrně uhasete 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 skříni. Volejte zákaznický servis.
- Nelze používat kryty na varnou desku. Mohou vést k nehodám, např. vlivem přehřátí, zapálení nebo praskajících materiálů.

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 skříni. Volejte 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 směřují provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem. V případě vady spotřebiče jej vypněte a odpojte od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Volejte 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 skříni. Volejte zákaznický servis.
- Trhliny nebo praskliny ve sklokeramice mohou způsobit zásah elektrickým proudem. Vypněte pojistky v pojistkové skříni. Volejte 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. Tyto předměty by se mohly 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 z 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 nádobí.
- Jestliže se mezi pánvemi a varnou zónou nachází tekutina, pánve mohou „vylétnout 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
Škrny	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 odstavnu 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 nadzdvíhujte.
Od lupování	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 likvidace 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 zdvihat.
- 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 používejte malý hrnec. Větší nádoba, která není zcela naplněná, spotřebuje hodně energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Tím ušetříte energii a zelenina si zachová vitamíny a minerály.
- Včas přepněte na nižší stupeň ohřevu. 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.

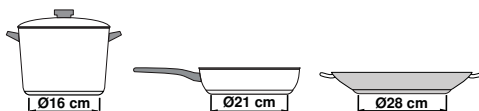
Nádobí

Používejte pouze feromagnetické nádobí 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.

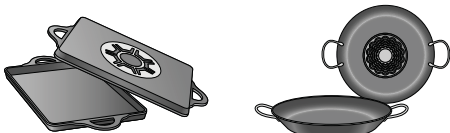


Pokud používáte jednu varnou zónu, která je flexibilní varnou zónou, můžete použít větší varnou nádobu vhodnou pro tuto varnou zónu. Informace o umístění varného nádobí naleznete v kapitole → „*flexIndukce*“.

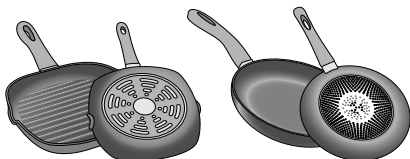


Někdy nemá indukční nádobí celou plochu dna z feromagnetického materiálu:

- Pokud je dno varného nádobí feromagnetické pouze částečně, zahřeje se pouze feromagnetická část nádobí. Také se může stát, že se teplota nerozloží rovnoměrně. Část nádobí 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 je varná deska vůbec nerozpozná.



Nevhodné nádobí

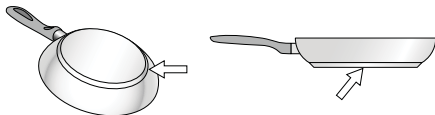
V žádném případě nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádobí vyrobené z:

- 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 materiálů, které rovnoměrně rozloží teplo v hrnci, např. hrnce s trojvrstvným 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 varné nádobí nebo pokud nemá vhodnou velikost či je z nevhodného materiálu, začne blikat ukazatel varné zóny. Postavte na varnou zónu vhodného nádobí. Ukazatel přestane blikat. Jinak se varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdňné varné nádobí nebo nádobí s tenkým dnem

Nezahřívajte žádné prázdňné hrnce nebo pánve a nepoužívejte varné nádobí s tenkým dnem. Vaše varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem. Nádobí se může velice rychle rozehtát 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, volejte zákaznický servis.

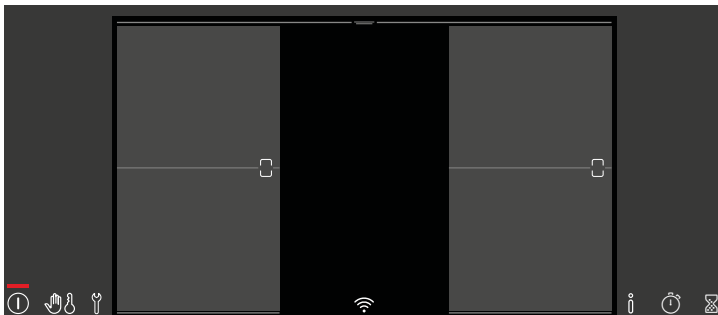
Rozpoznání nádobí


















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

Seznámení se se spotřebičem

Informace o rozměrech a výkonu jednotlivých varných zón naleznete na → *Strana 2*

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavní vypínač
	Zablokování ovládacího panelu pro čištění a dětská pojistka
	Základní nastavení
	Info menu
	Stopky
	Minutka
	flexIndukce
0...Boost	Oblast nastavení
	1..9 Stupně ohřevu
	 Funkce udržování teploty
	 Funkce PowerBoost
	 Funkce ShortBoost
menu	Menu režimů vaření:
	 Stupně ohřevu
	 Asistent
	 Funkce vaření
	 Senzor smažení
	 Funkce Move
	Naprogramování doby úpravy
	Ovládání odsávání par
	WLAN

Ovládací plochy

Senzory se skládají z dotykových polí. Pro volbu funkce stiskněte odpovídající symbol. Na ukazateli se zobrazí dostupné funkce.

Upozornění: Udržujte ovládací panel vždy čistý a suchý. Vlhkost může narušit jeho fungování.

Varné zóny

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

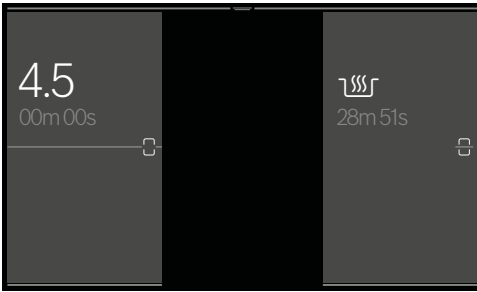
Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vaření, viz kapitola → „Indukční vaření“.

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

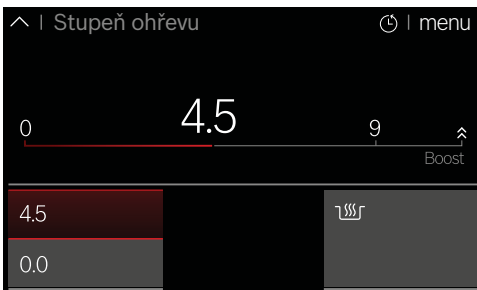
V hlavním náhledu se zobrazí přehled varných zón, kterými varná deska disponuje. U aktivních varných zón jsou zobrazeny režimy vaření, stupně ohřevu a časové funkce.



Oblast nastavení

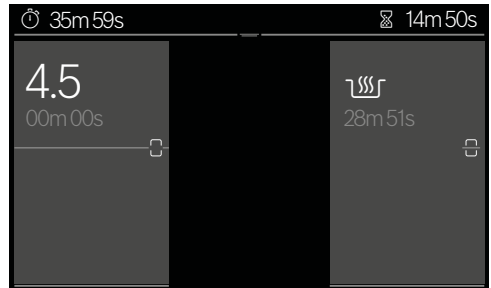
V oblasti nastavení varné zóny můžete konfigurovat stupně ohřevu, dobu úpravy a různé režimy vaření pro tuto varnou zónu.

Pro vstup do oblasti nastavení stiskněte požadovanou varnou zónu.

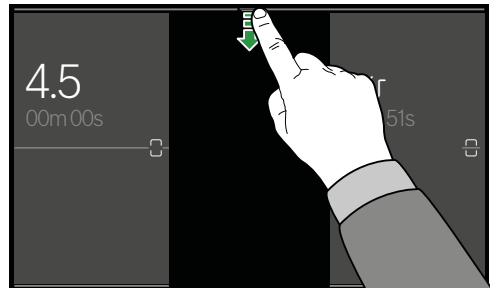


Stavový řádek

Na stavovém řádku se zobrazí minutka, funkce stopek a další provedená nastavení.



Pro rozjasnění stavového řádku táhněte prstem shora dolů přes displej.



Pro ztlumení jasu stavového řádku táhněte opět nahoru.

Info-Menu

V Info-Menu můžete vyvolat informace o spotřebiči.






Pro vstup do menu stiskněte symbol

Pro návrat do hlavního náhledu stiskněte symbol

Dodatečně můžete vyvolat informace k aktuálním funkcím. Za tímto účelem držte stisknutý symbol požadované funkce po dobu několika sekund. Na displeji se zobrazí informační okno, které popisuje aktuální funkci.

Menu režimů vaření

Vaše varná deska disponuje různými režimy přípravy pokrmu

Režim přípravy pokrmů	Funkce
 Stupně ohřevu	Výběr stupně ohřevu pro varnou zónu.
 Asistent	Smažení a vaření s předvolbou pokrmů.
 Funkce vaření	Vaření s automatickým rozpoznáním teploty pomocí bezdrátového teplotního senzoru. Upozornění: Funkci lze použít až po připojení bezdrátového senzoru vaření k ovládacímu panelu.
 Senzor smažení	Smažení s automatickým rozeznáním teploty varné desky.
 Funkce Move	Regulace teploty pomocí umístění nádobí na varných zónách.

Do tohoto menu se dostanete stisknutím aktuálního režimu v oblasti nastavení.

Ukazatel zbytkového tepla

Tato varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla pro každou varnou zónu. Ten ukazuje, zda je varná zóna ještě horká. Nedotýkejte se varné zóny, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla.

Pokud varnou zónu vypnete, rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla. I pokud je varná deska již vypnutá, svítí ukazatel zbytkového tepla, dokud je varná zóna ještě teplá.



Obsluha spotřebiče

V této kapitole naleznete informace o nastavení varné zóny. V tabulce naleznete stupně ohřevu a dobu přípravy pro různé pokrmy.

První použití

Při prvním zapnutí spotřebiče se na displeji zobrazí menu pro provedení výchozích nastavení.

Následně je zobrazen hlavní náhled.

Upozornění: Jazyk a každé další nastavení lze kdykoli změnit. Další informace k výběru jazyka najdete v kapitole → "*Základní nastavení*".

Zapnutí a vypnutí varné desky

Hlavní vypínač slouží k zapnutí nebo vypnutí varné desky.

Pro zapnutí: Stiskněte tlačítko ①. Zazní zvukový signál a dotykový displej svítí. Po krátké chvíli je varná deska připravena k použití.

Pro vypnutí: Tiskněte tlačítko ①, dokud ukazatele nezhasnou. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuty na více než 20 vteřin.
- Zvolené nastavení je uchováno po dobu 10 minut poté, co je varná deska vypnuta. Jestliže ji během této doby znovu zapnete, varná deska bude pokračovat ve funkci s původním nastavením. Informace o změně doby, po kterou jsou vybraná nastavení uložena, získáte v kapitole → "*Základní nastavení*".

Nastavení varné zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohřevu od 1 do 9.

Ohřev 1 = nejnižší nastavení.

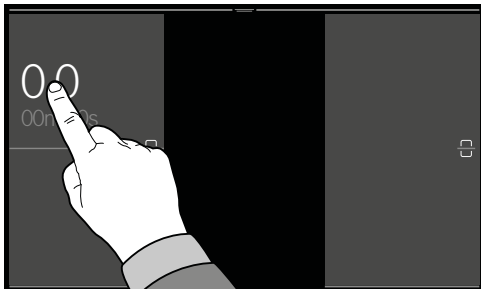
Ohřev 9 = nejvyšší nastavení.

Každý stupeň ohřevu má možnost středně silného nastavení.

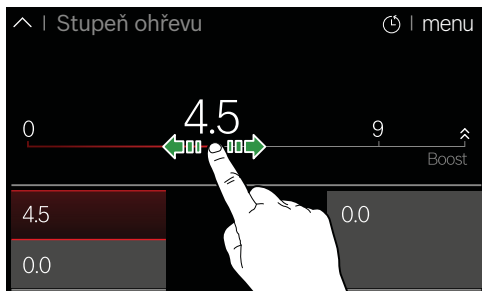
Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnuta.

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.

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

Upozornění

- Pokud na varné zóně nestojí nádobí, bliká zvolený stupeň ohřevu. Po určité době se varná zóna vypne.
- Pokud byla před zapnutím varné desky na varnou zónu postavena nádoba, bude rozpoznána během 20 sekund. Varná zóna se zvolí automaticky. Po rozpoznání nádoby je nutné během 20 sekund zvolit stupeň ohřevu, jinak se varná zóna znovu vypne.

Změna nastavení ohřevu

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

Vypnutí varné zóny

Na ovládacím panelu zvolte varnou zónu a nastavte ji na 0. Varná zóna se vypne.

Funkce rychlé volby

Pro nastavení stupně ohřevu na 9.0 přejeďte prstem přes varnou zónu doprava nebo pro nastavení na 0.0 doleva. Další informace o aktivaci této funkce se nacházejí v kapitole → "Základní nastavení"

Doporučení séfkuchaře

Doporučení

- Při ohřívání kaší, krémových polévek a hustých omáček pokrmy občas promíchejte.
- Pro předebrátí 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 optimální doby přípravy pokrmu můžete použít minutku.
- Pro zdravější výsledek vaření by se olej neměl příliš rozpálit.
- Aby pokrm zezlátl, smažte ho postupně po malých porcích.
- Nádobí se při vaření může velmi zahřát. Doporučujeme vám používat kuchyňské čňapky.
- 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.)
Rozechřívání		
Čokoládová poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřev a udržování teploty		
Eintopf (hustá polévka), např. čočková	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
Ohřev klobás ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřev		
Špenát, mražený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mražený	3 - 4	35 - 55
Pomalé vaření		
Knedlíky, knedlíčky*	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
Vaření, vaření v páře, dusení		
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)	3.5 - 4.5	120 - 180
Polévky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Mražená zelenina	3.5 - 4.5	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečeně v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
* Bez poklice		
** Několikrát obraťte		
*** Předehřejte na stupeň ohřevu 8 - 8.5		

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (v min.)
Dušení/smažení s malým množstvím oleje*		
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
Karbanátky (tloušťka 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgery (tloušťka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
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	7 - 8	15 - 20
Mražené pokrmy, např. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6.5 - 7.5	-
Omelety (smažené postupně)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování* (150-200 g na porci v 1-2 l oleje, smažené porce)		
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. koblihy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-
* Bez poklice		
** Několikrát obraťte		
*** Předehejte na stupeň ohřevu 8 - 8.5		

FlexIndukce

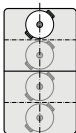
Flexibilní varnou zónu lze dle potřeby používat jako souvislou varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

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.

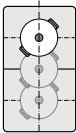
Pokyny k užívání nádobí

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

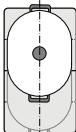
Jako jedna souvislá varná zóna



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

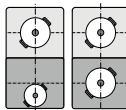


Průměr větší než 13 cm:
Položte varnou nádobu na jednu ze tří pozic, které vidíte na obrázku.



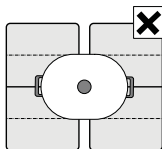
Pokud varná nádoba zabere více místa než jednu varnou zónu, umístěte ji na vrchní nebo spodní okraj flexibilní varné zóny.

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 používejte pouze jednu varnou nádobu.

Doporučení



Jestliže má varná deska více než jednu flexibilní varnou zónu, umístěte varné 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 dvě nezávislé varné zóny

Flexibilní varnou zónu lze použít jako dvě nezávislé varné zóny.



Aktivace

Viz kapitola → "Obsluha spotřebiče"

Jako jediná varná zóna

Použití celé varné zóny propojením obou varných zón.

Propojení obou varných zón

1. Postavte nádobu.
2. Stiskněte symbol  varné zóny, na které se nachází nádoba. Svítí ukazatel .
3. Zvolte flexibilní varnou zónu a nastavte stupeň ohřevu.

Flexibilní varná zóna je aktivována.

Změna stupně ohřevu


Zvolte flexibilní varnou zónu a v oblasti nastavení změňte požadovaný stupeň ohřevu.

Přidání nové nádoby

Postavte novou nádobu na flexibilní varnou zónu a řiďte se pokyny na displeji.

Upozornění: Pokud nádobí na používané varné zóně posunete nebo nadzdvihnete, spustí varná deska automatické vyhledávání a dříve zvolený stupeň ohřevu zůstává zachován.

Oddělení souvislých varných zón

Stiskněte symbol .

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

Upozornění

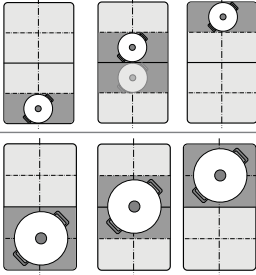
- Když se varná deska vypne a poté znovu zapne, lze flexibilní varnou zónu znovu použít jako jednu varnou zónu.
- Pro změnu konfigurace flexibilní varné zóny se řiďte kapitolou → "Základní nastavení".

Funkce Move

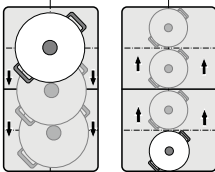
Tato funkce aktivuje celou flexibilní varnou zónu, která je rozdělena do tří varných oblastí s nastavenými stupni ohřevu.

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 stupně 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 varnou nádobu, funkce bude deaktivována.
- Jestliže je varná 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 → „flexIndukce“.

Aktivace

1. Zvolte jednu z varných zón ve flexibilní varné zóně.
2. Otevřete menu režimů přípravy pokrmu.
3. Zvolte funkci Move Mode . Svítí ukazatel  aktivní oblasti vaření.

Funkce je nyní aktivována.

Změna stupně ohřevu

Stupeň ohřevu pro jednotlivé varné zóny můžete v průběhu přípravy pokrmu měnit. Umístíte varnou nádobu na varnou zónu a změňte stupeň ohřevu v rozmezí nastavení dané varné oblasti.

Upozornění: Pokud je tato funkce deaktivována, stupeň ohřevu pro tři varné oblasti se změní 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.

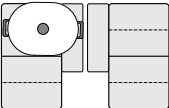
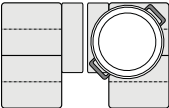
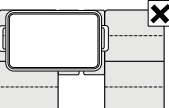
Každá z obou varných zón FlexPlus se zapíná vždy ve spojení s pravou nebo levou flexibilní varnou zónou. Není možné je zapnout odděleně.

Pokyny k používání varného nádobí

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

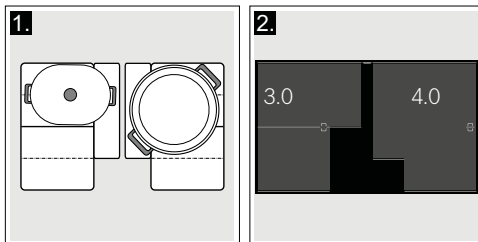
Nádobí by mělo pokrýt stranu varné zóny a varné zóny FlexPlus.

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 nádobu na varnou zónu a dbejte na to, aby zakrývala také varnou zónu FlexPlus.
2. Vyberte požadovanou varnou zónu a stupeň ohřevu. Ukazatel FlexPlus svítí.



Varná zóna FlexPlus je aktivována.

Deaktivace

Sejměte nádobu z varné zóny. Ukazatele zhasnou.

Varná zóna FlexPlus je deaktivována.

Časové funkce



Vaše varná deska má tři časové funkce:

- Časovač
- Minutka
- Funkce stopek

Časovač

Po uplynutí nastaveného času se varná zóna automaticky vypne.

Postup pro nastavení:

1. Na ovládacím panelu zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. V oblasti nastavení varné zóny stiskněte symbol .
3. Nastavte požadovanou dobu.
Pro nastavení hodin stiskněte 00 h a zvolte čas v oblasti nastavení.
Pro nastavení minut stiskněte 00 m a zvolte čas v oblasti nastavení.
4. Stiskněte symbol .

Začíná běžet doba vaření.

Po několika sekundách se na ukazateli varných zón zobrazí čas.

Upozornění: Pokud je flexibilní varná zóna zvolena jako jedna varná zóna, je nastavená doba pro celou varnou zónu stejná.


Senzor smažení


Pokud je pro varnou zónu naprogramovaná doba přípravy a je aktivován senzor smažení, spustí se nastavená doba přípravy teprve po dosažení zvoleného stupně ohřevu.

Funkce vaření



Pokud je pro varnou zónu naprogramována doba úpravy a je aktivována funkce vaření, spustí se nastavená doba úpravy teprve po dosažení požadované teploty pro zvolenou oblast.

Změna nebo zrušení doby úpravy

Abyste se dostali k době úpravy, dotkněte se nejprve varné zóny a následně symbolu .

Pro změnu doby úpravy zvolte novou dobu úpravy a stiskněte symbol .

Pro zrušení doby úpravy stiskněte symbol .

Pro návrat do hlavního náhledu stiskněte nejprve symbol  a následně symbol .

Po uplynutí nastaveného času



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

Stisknutím varné zóny vypnete ukazatel časových funkcí a zvukový signál.

Minutka

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



Postup pro nastavení:

1. Stiskněte symbol .
2. Nastavte požadovanou dobu.
Pro nastavení hodin stiskněte 00 h a zvolte čas v oblasti nastavení.
Pro nastavení minut stiskněte 00 m a zvolte čas v oblasti nastavení.
3. Stiskněte symbol .


Čas začíná běžet.

Po několika sekundách se zobrazí čas v hlavním náhledu.

Změna, zastavení nebo zrušení času.

Pro přístup k minutce stiskněte senzor .
Pro změnu času zvolte nový čas a stiskněte symbol .

Pro zrušení času stiskněte symbol .

Pro návrat do hlavního náhledu stiskněte symbol .

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí času zazní signál a na ukazateli času svítí 00:00.


Při stisku symbolu  zhasne ukazatel časových funkcí a zvukový signál utichne.

Funkce stopek

Stopyk 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 symbol .

Začne se odpočítávat čas.

Deaktivace

Stiskněte nejprve senzor  a následně symbol . Ukazatel časových funkcí se nastaví na 00m 00s. Funkce je deaktivována.

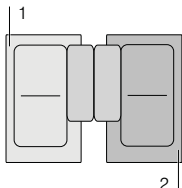
Pro opětovnou aktivaci ukazatele času stiskněte symbol .

Pro návrat do hlavního náhledu stiskněte symbol .

Funkce PowerBoost



Tato funkce vám umožní ohřát velké množství vody rychleji než za použití nastavení ohřevu 9.

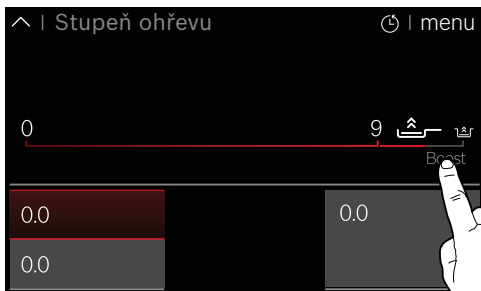
Tuto funkci lze pro varnou zónu vždy aktivovat, pokud není zrovna používána pro jinou varnou zónu ze stejné skupiny (viz obrázek).




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

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. V oblasti nastavení zvolte boost a držte jej stisknutý. Svítí symboly  a .



3. Držte stisknutý prst. Stiskněte symbol . Uvolněte prst.

Funkce je aktivována.

Deaktivace

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

Funkce je deaktivována.

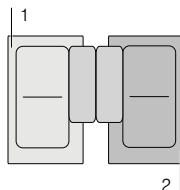
Upozornění: Za určitých okolností se může tato funkce sama automaticky vypnout za účelem ochrany elektronických součástek uvnitř varné desky.

Funkce ShortBoost

S touto funkcí lze nádoby zahřát rychleji než při stupni ohřevu 9.

Po deaktivaci funkce zvolte stupeň ohřevu pro další vaření vašeho pokrmu.

Tuto funkci lze zvolit pro jednu varnou zónu tehdy, pokud není v provozu jiná varná zóna téže skupiny (viz obrázek).





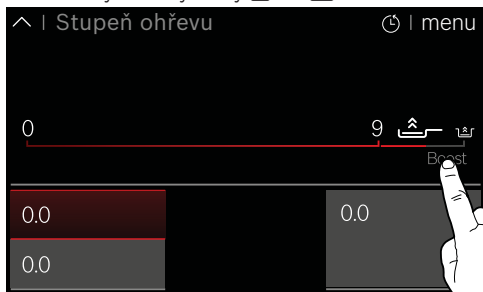
Upozornění: U flexibilní zóny lze funkci aktivovat také tehdy, pokud je celá oblast používána jako jediná varná zóna.


Doporučené použití

- Nádobí nepřehřívejte.
- Používejte pouze nádoby s rovným dnem. Nepoužívejte nádoby s tenkým dnem.
- Prázdné nádobí, horký olej ani tuk nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Na nádobí nepokládejte poklice.
- Umístěte nádobí 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. V oblasti nastavení zvolte boost a držte jej stisknutý. Svítí symboly  a .



3. Prst nenadzdvíhujte a zvolte symbol .
Nadzdvíhnete 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 součástí 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. Zvolte symbol  v oblasti nastavení.
Ukazatel  svítí.

Funkce je aktivována.

Deaktivace

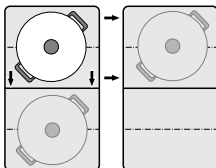
1. Zvolte varnou zónu.
2. V oblasti nastavení nastavte stupeň ohřevu na 0. Ukazatel  a varná zóna se vypnou.

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 posuňte varné nádobí ze zapnuté varné zóny na jinou.



Upozornění: Doplnující informace o umístění nádobí naleznete v kapitole → „flexIndukce“.

Aktivace

1. Přemístíte 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 bylo přeneseno na novou varnou zónu. Původní varná zóna se deaktivuje.

Upozornění

- Když postavíte nádobu znovu do stejné polohy, jsou nastavení zachována.
- Posuňte nádobí pouze na varnou zónu, která ještě není zapnutá nebo není přednastavená nebo na ní předtím nestála žádná nádoba.
- Když není žádná varná zóna aktivní, můžete měnit mezi funkcemi PowerBoost nebo ShortBoost zleva doprava nebo zprava doleva.
- Pokud přesouváte více než jednu nádobu, je funkce připravena k použití pro poslední přesunutou nádobu.

Funkce přípravy pokrmů

Funkce přípravy pokrmů jsou zárukou jednoduchého vaření a slibují vynikající výsledky vaření. Doporučené stupně ohřevu 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, které disponují pečícím senzorem, jsou označeny symbolem.

Funkce přípravy pokrmů jsou dostupné pro všechny varné zóny, pokud je k nim připojen bezdrátový teplotní senzor.





V této kapitole naleznete následující informace:

- Funkce přípravy pokrmů
- Vhodné nádoby
- Senzorika a zvláštní příslušenství
- Funkce a nastavení stupně ohřevu
- Doporučené pokrmy

Druhy funkcí přípravy pokrmů

Pomocí funkcí přípravy pokrmů lze pro každý pokrm zvolit nejlepší vhodný druh přípravy.

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

Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Vhodné nádoby	Dostupá zóna	Aktivace
Senzor smažení				
Pečení/smažení s malým množstvím tuku	1, 2, 3, 4, 5		Všechny varné zóny	
Funkce přípravy pokrmů				
Ohřev a udržování teploty	1 / 70 °C		Všechny varné zóny	
Pomalé vaření	2 / 90 °C		Všechny varné zóny	
Vaření	3 / 100 °C		Všechny varné zóny	
Vaření v tlakovém hrnci	4 / 120 °C		Všechny varné zóny	
Smažení s velkým množstvím oleje*	5 / 170 °C		Všechny varné zóny	

* Předehřívejte s poklicí a smažte bez poklice.

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

Vhodné nádoby

Doprostřed varné zóny s průměrem co nejhodnějším pro dno dané nádoby umístěte varnou nádobu.

Pro funkce vaření používejte nádobu, která je tak vysoká, že potřebné množství vody sahá nad silikonovou nálepkou bezdrátového teplotního senzoru.

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:

- HZ390210 15 cm pánev na smažení.
- HZ390220 19 cm pánev na smažení.
- HZ390230 21 cm pánev na smažení.
- HZ390250 28 cm pánev na smažení.
Doporučuje se pouze pro varnou zónu FlexPlus.

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.
- Na flexibilních varných zónách se může stát, že se senzor smažení při odlišné velikosti pánve nebo nesprávně umístěných pánvích neaktivuje. Viz kapitola → "flexIndukce".
- Jiné druhy pánví na smažení se mohou přehřát a dosáhnout teploty vyšší nebo nižší než zvolený stupeň ohřevu. Vyzkoušejte nejprve nejnižší stupeň ohřevu a poté jej případně změňte.

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

V tabulce pro funkce přípravy pokrmů je uvedeno vhodné nádobí pro konkrétní funkce.

Senzorika a zvláštní příslušenství

Během celého procesu vaření měří senzory teplotu hrnce nebo pánve. Výkon ohřevu je tak regulován s vysokou přesností, aby byla udržována správná teplota a bylo dosaženo dokonalých výsledků vaření.

Vaše varná deska disponuje dvěma různými systémy pro měření teploty, abyste mohli docílit těch nejlepších výsledků:

- Snímače teploty, které se nachází uvnitř varné desky a kontrolují teplotu dna nádoby. Vhodné pro senzor smažení.
- Bezdrátový teplotní senzor, který převádí informace o teplotě nádoby na ovládací panel. Vhodné pro funkce vaření.

Senzor vaření je pro použití funkcí vaření nepostradatelný.

Pokud vaše varná deska nedisponuje bezdrátovým teplotním senzorem, můžete jej získat dodatečně v odborné prodejně, prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo našich oficiálních webových stránek po zadání referenčního čísla HZ39050.

Informace k senzoru vaření najdete v odstavci → "Příprava bezdrátového teplotního senzoru a péče o něj"

Funkce a nastavení stupně ohřevu

Senzor smažení

S touto funkcí je při smažení udržována vhodná teplota pánve.

Výhody

- Varná zóna hřeje pouze tehdy, pokud je to nutné pro udržení teploty. Lze tak ušetřit energii a olej a tuk se nepřehřívají.
- Senzor smažení hlásí, kdy prázdná pánev dosáhla optimální teploty pro přidání oleje a následně vložení pokrmů.

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, za studena 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 používejte funkci přípravy pokrmů „Smažení ve velkém množství oleje v hrnci“, stupeň ohřevu 5.

Nastavení teploty

Nastavení teploty	Vhodné pro
1 Velmi nízká	Příprava a konzervace omáček, dušené zeleniny nebo smažení na extra panenském olivovém oleji, másle či margarínu.
2 Nízká	Smažení na extra panenském olivovém oleji, másle či margarínu, např. omelety.
3 Střední - nízká	Smažení ryb a hutných pokrmů, např. karbanátků nebo klobás.
4 Střední - vysoká	Smažení steaků (středně či dobře propečených), mražených, obalovaných a speciálních pokrmů, např. řízků, čerstvého ragú a zeleniny.
5 Vysoká	Smažení pokrmů při vysokých teplotách, např. steaků (krvavých) či bramborových hranolků.

Postup pro nastavení:

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

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte menu a zvolte možnost  senzor smažení.
3. Pro návrat do hlavního náhledu zvolte požadovaný teplotní stupeň a stiskněte symbol . Funkce je aktivována. Svítí teplotní stupeň a ukazatel . Ukazatel teploty se rozsvěcuje do červena, dokud není dosaženo požadovaného teplotního stupně. Jakmile je dosaženo zvolené teploty, zazní signál.
4. Jakmile je dosaženo dané teploty, do pánve přidejte nejprve olej a následně potraviny.

Upozornění Pokrm obračejte, aby nedošlo k jeho připálení.

Deaktivace senzoru smažení

1. Zvolte varnou zónu.
2. Nastavte teplotní stupeň na 0.
Funkce je deaktivována.

Upozornění: Pro opuštění režimu senzoru smažení zvolte jiný režim vaření.

Teplotní rozmezí a nastavení

Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	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. koblíhy, karbanátky

Funkce přípravy pokrmů

Tyto funkce můžete využít k ohřevu, vaření či pomalému 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 tehdy, pokud je to nutné pro udržování teploty. Šetří se tak energie a olej se nepřehřívá.
- Teplota je kontinuálně kontrolována. Tímto způsobem se zabrání přetékání pokrmu při vaření, přičemž není nutné měnit stupeň ohřevu.
- Funkce vaření hlásí, kdy voda nebo olej dosáhly optimální teploty pro vložení pokrmu (viz odchylky uvedené v tabulce pro suroviny, které lze přidat ihned na začátku).

Upozornění

- Používejte hrnce a pánve s rovným a silným dnem. Nepoužívejte hrnce a pánve s tenkým nebo zdeformovaným dnem.
- Naplňte hrnec tak, aby obsah dosahoval výšky pro zakrytí silikonové nálepky senzoru vaření.
- Ke smažení s malým množstvím oleje použijte senzor smažení.
- Postavte nádobu tak, aby senzor vaření směřoval na boční vnější plochu varné desky.
- Během procesu vaření neodstraňujte senzor vaření z hrnce.
- Po vaření neodstraňujte senzor vaření z hrnce. Pozor, senzor vaření může být velmi horký.

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 pokrmy míchejte.
- Pomalé vaření: Hustší pokrmy, např. omáčky. Přiveďte pokrmy k varu na doporučené teplotě. Jakmile pokrm zhoustne, vařte pomalu na stupni 2/90 °C
- 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 (pokud v tabulce Doporučené pokrmy nejsou uvedeny jiné údaje). Zvolte stupeň ohřevu 5/170 °C.

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.
- 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. Provedete to následovně:

- Zvolte základní nastavení Funkce přípravy pokrmu, viz kapitola → "Základní nastavení".
- Základní nastavení je nastaveno standardně na 200 - 400 m. Pokud se vaše bydliště nachází 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 voda během ohřevu příliš silně nebulbá. Bod varu lze změnit. Pokud si přejete například rychlejší uvedení do varu, lze zvolit nižší nadmořskou výšku.

Nastavíte takto

Před prvním použitím funkcí vaření musí být bezdrátový teplotní senzor připojen k ovládacímu panelu. Za tímto účelem vyhledejte kapitolu → "  *Bezdrátový teplotní senzor*".

1. Připevněte teplotní senzor na hrnec, viz kapitola → "Příprava bezdrátového teplotního senzoru a péče o něj"
2. Na požadovanou varnou zónu postavte hrnec s dostatečným množstvím tekutiny a vždy jej zakryjte poklicí.
3. Pro vaření se senzorem vaření zvolte varnou zónu, na které se nachází nádoba.
4. Stiskněte menu a zvolte možnost  Funkce vaření.
Upozornění: Režim Funkce vaření je připraven až po připojení senzoru vaření k ovládacímu panelu. Viz kapitola → "  *Bezdrátový teplotní senzor*"
5. Stiskněte symbol  bezdrátového teplotního senzoru.
6. Zvolte vhodný teplotní stupeň podle tabulky. Funkce je aktivována. Svítí teplotní stupeň a ukazatel . Ukazatel teploty se rozsvěcuje do červena, dokud voda nebo olej nedosáhnou optimální teploty pro vložení pokrmu. Po dosažení teploty zazní signál.
7. Po zaznění signálu sejměte poklici a přidejte pokrmy. Během procesu vaření udržujte hrnec zavřený.

Upozornění: Při použití funkce "Smažení s velkým množstvím oleje v hrnci" hrnec nezakrývejte.

Deaktivace funkcí vaření

1. Zvolte varnou zónu.
2. Nastavte teplotní stupeň na 0.

Funkce je deaktivována.

Upozornění: Pro opuštění režimu funkcí vaření zvolte jiný režim vaření.

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 pokrmů	Nastavení teploty	Doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Smažení s malým množstvím oleje			
Řízky, přírodní*	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 (3 cm silný)**	Senzor smažení	5	6 - 8
Steak, medium (3 cm silný)**	Senzor smažení	5	8 - 12
Steak, well done (3 cm silný)**	Senzor smažení	4	8 - 12
Drůbeží prsa* (2 cm silné)*	Senzor smažení	3	10 - 20
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
Hamburger (1,5 cm silný)*	Senzor smažení	3	6 - 15
Karbanátky (2 cm silné)*	Senzor smažení	3	10 - 20
Plněné karbanátky*	Senzor smažení	3	10 - 20
Dušené klobásy*	Senzor smažení	3	8 - 20
Syrové uzeniny*	Senzor smažení	3	8 - 20
Pomalé vaření			
Klobásy, mírný ohřev****	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	10 - 20
Funkce přípravy pokrmů			
Karbanátky****	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
Vaření v tlakovém hrnci			
Kuře v tlakovém hrnci*****	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	15 - 25
Hovězí maso v tlakovém hrnci*****	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	15 - 25
Smažení ve velkém množství oleje			
Kuřecí kousky, fritované*****	Funkce přípravy pokrmů	5/170 °C	10 - 15
Karbanátky, fritované*****	Funkce přípravy pokrmů	5/170 °C	10 - 15

* Vícekrát obrátit.

** Olej a potraviny dát do pánve po zaznění signálu.

*** Pravidelně míchat.

**** Zahřát a péct s poklicí. Potraviny přidat po zaznění signálu.

***** Suroviny přidat na začátku.

***** Olej rozeřtát se zavřenou poklicí. Péct po jednotlivých porcích bez poklice.

Ryba	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Smažení s malým množstvím oleje			
Rybí filety, přírodní *	Senzor smažení	4	10 - 20
Rybí filety, obalované *	Senzor smažení	3	10 - 20
Garnát*	Senzor smažení	4	4 - 8
Krevety*	Senzor smažení	4	4 - 8
Ryba vcelku, smažená*	Senzor smažení	3	10 - 20
Pomalé vaření			
Ryby, dušené**	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	15 - 20
Smažení ve velkém množství oleje			
Ryby, v pivním těstíčku***	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	10 - 15
Ryby, obalované***	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	10 - 15
* Vícekrát obrátit.			
** Zahřát a péct s poklicí. Potraviny přidávat po zaznění signálu.			
*** Olej rozehrát se zavřenou poklicí. Péct po jednotlivých porcích bez poklice.			

Pokrm z vaječ	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Smažení s malým množstvím oleje			
Smažená vejce, na másle*	Senzor smažení	2	2 - 6
Smažená vejce, na oleji**	Senzor smažení	4	2 - 6
Míchaná vejce***	Senzor smažení	2	4 - 9
Omeleta****	Senzor smažení	2	3 - 6
Palačinky****	Senzor smažení	5	1,5 - 2,5
Francouzský toast*****	Senzor smažení	3	4 - 8
Trhanec****	Senzor smažení	3	10 - 15
Funkce přípravy pokrmů			
Vejce natvrdo uvařená*****	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	5 - 10
* Máslo a potraviny dejte do pánve po zaznění signálu.			
** Olej a potraviny dejte do pánve po zaznění signálu.			
*** Pravidelně míchat.			
**** Celková doba smažení jednotlivé porce. Smažte jednotlivé porce po sobě.			
***** Suroviny přidávat na začátku.			

Zelenina a luštěniny	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Smažení s malým množstvím oleje			
Česnek*	Senzor smažení	2	2 - 10
Glazovaná cibulka*	Senzor smažení	2	2 - 10
Vařená růžičková kapusta*	Senzor smažení	3	5 - 10
Cukety**	Senzor smažení	3	4 - 12
Lilky**	Senzor smažení	3	4 - 12
Papriky*	Senzor smažení	3	4 - 15
Pečený zelený chřest**	Senzor smažení	3	4 - 15
Houby*	Senzor smažení	4	10 - 15
Dušená zelenina v oleji*	Senzor smažení	1	10 - 20
Glazovaná zelenina*	Senzor smažení	3	6 - 10
Funkce přípravy pokrmů			
Brokolice, vařená***	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	10 - 20
Květák, vařený***	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	10 - 20
Růžičková kapusta, vařená***	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	30 - 40
Zelené fazolky, vařené***	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
Vaření v tlakovém hrnci			
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
Smažení ve velkém množství oleje			
Obalovaná zelenina, fritovaná*****	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	4 - 8
Zelenina v těstíčku, fritovaná*****	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	4 - 8
Žampiony, obalované, fritované*****	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	4 - 8
Houby v těstíčku, fritované*****	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	4 - 8
* Pravidelně michejte.			
** Vícekrát obrátit.			
*** Zahřát a vařit s poklicí. Potraviny přidávat po zaznění signálu.			
**** Suroviny přidávat na začátku.			
***** Olej zahřejte při zavřeném poklicí. Smažte jednotlivé porce bez poklice.			

Brambory	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Smažení s malým množstvím oleje			
Hranolky (z brambor vařených ve slupce)*	Senzor smažení	5	6 - 12
Hranolky (ze syrových brambor)*	Senzor smažení	4	15 - 25
Bramboráky**	Senzor smažení	5	2,5 - 3,5
Švýcarské bramborové placky***	Senzor smažení	2	50 - 55
Glazované brambory*	Senzor smažení	3	15 - 20
Pomalé vaření			
Bramborové knedlíky****	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	30 - 40
Funkce přípravy pokrmů			
Brambory, vařené*****	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	30 - 45
Vaření v tlakovém hrnci			
Brambory v tlakovém hrnci*****	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	10 - 20
* Pravidelně míchejte.			
** Celková doba přípravy jedné porce. Pěct postupně.			
*** Máslo a potravinu dát do pánve po zaznění signálu.			
**** Zahřát a vařit s poklicí. Potravinu přidávat po zaznění signálu.			
***** Suroviny přidávat na začátku.			

Těstoviny a cereálie	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Pomalé vaření			
Rýže* Polenta**	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	25 - 35
Krupicová kaše**	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	3 - 8
	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	5 - 10
Funkce přípravy pokrmů			
Nudle**	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	7 - 10
Plněné těstoviny**	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	6 - 15
Vaření v tlakovém hrnci			
Rýže v tlakovém hrnci***	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	6 - 8
* Zahřát a vařit s poklicí. Potravinu přidávat po zahřátí.			
** Pravidelně míchat.			
*** Suroviny přidávat na začátku.			

Polévky	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Pomalé vaření			
Krémové polévky*	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	10 - 15
Funkce přípravy pokrmů			
Vývary**	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	60 - 90
Instantní polévky*	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	5 - 10
Vaření v tlakovém hrnci			
Vývary v tlakovém hrnci**	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	20 - 30
* Pravidelně míchejte.			
** Suroviny přidávat na začátku.			

Omáčky	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Smažení s malým množstvím oleje			
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 pokrmů	Nastavení teploty	Doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Pomalé vaření			
Mléčná rýže*	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	40 - 50
Ovesná kaše*	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	10 - 15
Čokoládový pudink*	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	3 - 5
Funkce přípravy pokrmů			
Kompot**	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	15 - 25
Smažení ve velkém množství oleje			
Smažené koblihy***	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	5 - 10
Smažené donuty***	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	5 - 10
Smažené bufielos***	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	5 - 10
* Pravidelně míchejte.			
** Suroviny přidávejte na začátku.			
*** Olej zahřejte při zavřeném poklici. Smažte jednotlivé porce bez poklice.			

Mražené potraviny	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Smažení s malým množstvím oleje			
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	4	10 - 15
Kebab**	Senzor smažení	4	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
Hranolky, smažené**	Senzor smažení	5	4 - 6
Pokrm z pánve**	Senzor smažení	3	6 - 10
Jarní závitky*	Senzor smažení	4	10 - 30
Sýr Camembert*	Senzor smažení	3	10 - 15
* Několikrát obraťte.			
** Pravidelně míchejte.			
*** Potraviny přidávat po zaznění signálu.			
**** Olej zahřejte při zavřeném poklici. Smažte jednotlivé porce bez poklice.			

Mražené potraviny	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Ohřev/Funkce udržování teploty Zelenina v krémové omáčce**	Funkce přípravy pokrmů	1 / 70 °C	15 - 20
Funkce přípravy pokrmů Zelené fazolky***	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	15 - 30
Smažení ve velkém množství oleje Fritované hranolky****	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	4 - 8
* Několikrát obraťte. ** Pravidelně míchejte. *** Nahřívání a vaření s poklicí. Potraviny přidejte po zaznění zvukového signálu. **** Olej zahřejte při zavřené poklici. Smažte jednotlivé porce bez poklice.			

Ostatní	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Smažení s malým množstvím oleje Smažení sýru Camembert* Krutony** Dehydrovaná hotová jídla*** Pražení mandlí**** Pražení ořechů**** Pražení piniových oříšků****	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
Ohřev/Funkce udržování teploty Ohřev gulášové polévky***** Ohřev svařeného vína*****	Funkce přípravy pokrmů Funkce přípravy pokrmů	1 / 70 °C 1 / 70 °C	10 - 20 -
Pomalé vaření Ohřev*****	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	3 - 10
* Několikrát otočte. ** Pravidelně míchejte. *** Po zaznění signálu přidejte vodu. Potraviny přidávejte do vroucí vody. **** Potraviny přidejte do pánve po zaznění signálu. ***** Suroviny přidávejte na začátku.			

Asistent

S touto funkcí můžete připravovat nejrůznější pokrmy. Spotřebič pro vás zvolí optimální nastavení.

Volba a nastavení programu

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte aktivní režim vaření a zvolte možnost Asistent pokrmů.
3. Vyberte požadovanou skupinu programů.
4. Vyberte požadovaný pokrm.

Budete provedeni celým procesem nastavení pro vybraný pokrm a obdržíte pokyny pro přípravu.

Přerušení programu

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

Bezdrátový teplotní senzor

Před prvním použitím funkcí vaření musí být bezdrátový teplotní senzor připojen k ovládacímu panelu.

Nastavení bezdrátového teplotního senzoru a jeho údržba

V této kapitole naleznete následující informace:

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

Silikonovou nálepkou a senzor vaření lze dodatečně získat u našeho zákaznického servisu nebo na našich oficiálních webových stránkách. Vždy uveďte příslušné referenční číslo:

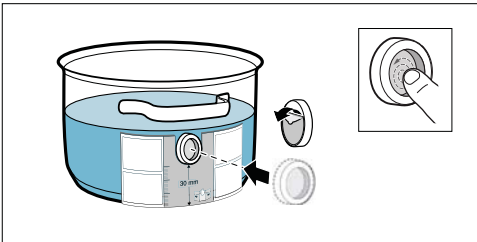
00577921	Sada 5 silikonových nálepek
HEZ39050	Teplotní senzor a sada 5 silikonových nálepek

Přilepení silikonové nálepky

Silikonová nálepka přichytí teplotní senzor k varné nádobě.

Silikonová nálepka musí být přichycena k varné nádobě při prvním použití této nádoby s funkcí přípravy pokrmů. Postupujte následovně:

1. Místo spojení na varné nádobě musí být odmaštěné. Očistěte varnou nádobu, řádně ji osušte a otřete místo spoje odmašťovačem, např. lihem.
2. Odstraňte ze silikonové nálepky ochrannou fólii. Nalepte tuto nálepkou na správné místo varné nádoby za použití přiložené šablony.



3. Přitlačte celou plochu silikonové nálepky, i vnitřní část.

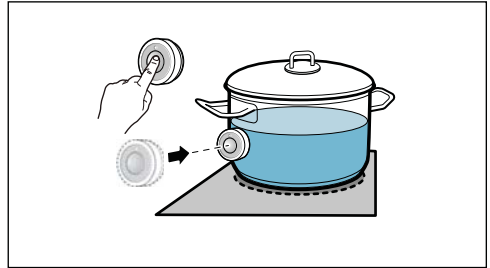
Lepidlo vyžaduje 1 hodinu na ztvrdnutí. Nádoby během této doby nelze používat.

Upozornění

- 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 nálepkou 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 přípravy pokrmu odstraňte teplotní senzor z varné nádoby. Uchovávejte jej na čistém a bezpečném místě mimo tepelné zdroje.
- Můžete použít až tři teplotní senzory současně.

Připojení bezdrátového teplotního senzoru k ovládacímu panelu

Pro připojení bezdrátového teplotního senzoru k ovládacímu panelu postupujte následovně:

1. Otevřete základní nastavení a zvolte položku 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 připojení teplotního senzoru k ovládacímu panelu.


Jakmile je senzor vaření bezchybně připojen k ovládacímu panelu, jsou funkce vaření k dispozici.

Upozornění

- K nesprávnému připojení v důsledku poruchy senzoru vaření může dojít z následujících důvodů:
 - chyba komunikace Bluetooth.
 - nestiskli jste symbol na senzoru vaření během 30 sekund.
 - baterie senzoru vaření je vybitá. Resetujte senzor vaření a proveďte znovu proces připojení.

- V případě nesprávného připojení v důsledku poruchy přenosu proveďte znovu proces připojení. Pokud se připojení nadále nedaří, informujte zákaznický servis.

Resetování bezdrátového teplotního senzoru

1. Tiskněte symbol  senzoru vaření po dobu cca 8-10 sekund. V průběhu procesu se LED ukazatel teplotního senzoru třikrát rozsvítí. Při třetím rozsvícení se zahájí reset. V tomto okamžiku již symbol netiskněte. Jakmile LED zhasne, je bezdrátový teplotní senzor resetován.
2. Opakujte proces připojení.

Čištění

Neomývejte bezdrátové teplotní senzory v myčce nádobí.

Teplotní senzor

Očistěte senzor vaření vlhkým hadříkem. Nikdy jej neumývejte v myčce nádobí. Neponořujte jej do vody a neumývejte jej pod tekoucí vodou.

Po vaření odstraňte senzor vaření z hrnce. Uchovávejte jej na čistém bezpečném místě, například v obalu a ne v blízkosti zdrojů tepla.

Silikonová nálepka

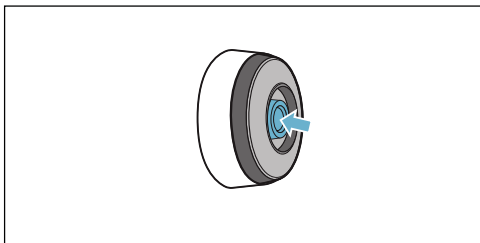
Před připevněním na senzor vaření kroužek očistěte a osušte. Lze mýt v myčce nádobí.

Upozornění: Nádobu se silikonovým kroužkem nenechávejte dlouhou dobu v mycím roztoku.

Okénko teplotního senzoru

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

- Pravidelně odstraňujte nečistoty a tuk.
- K čištění používejte vlhký hadřík nebo vatovou tyčinku a čistič na sklo.



Upozornění

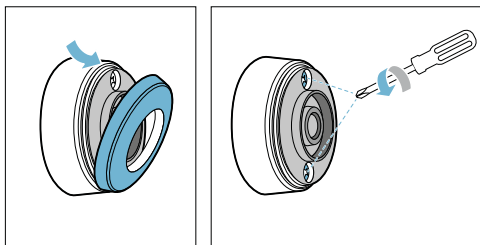
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky jako drátěnky a kartáčky nebo čisticí mléka.
- Nedotýkejte se okénka senzoru prsty. Mohl by se znečistit nebo poškrábat.

Výměna baterie

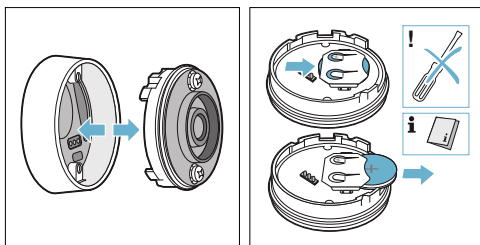
Pokud se teplotní senzor po stisknutí symbolu nerozsvítí, vybila se baterie.

Výměna baterie:

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

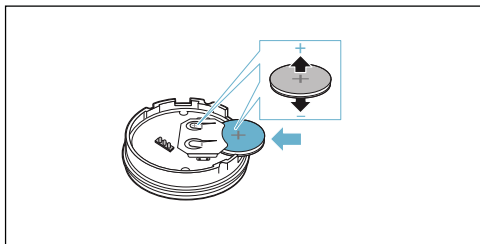


2. Odstraňte horní část obalu. Vyměňte staré baterie. Vložte dovnitř nové baterie. Dbejte na správnou polaritu baterií.

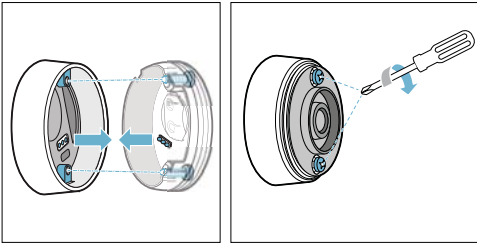


Varování!

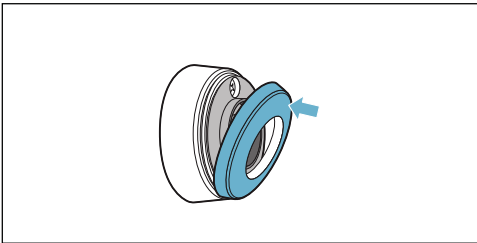
Pro vyjmutí baterií nepoužívejte kovové předměty. Nedotýkejte se kontaktů baterií.



3. Zavřete uzávěr teplotního senzoru (drážky pro šrouby na uzávěru se musí překrývat s prohlubněmi ve spodní části krytu). Přitáhněte šrouby pomocí šroubováku.



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



Upozornění: Používejte pouze baterie nejvyšší kvality (R2032). Mají obzvláště dlouhou životnost.

Prohlášení o shodě

Robert Bosch Hausgeräte GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí Home Connect je ve shodě se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními směrnice 2014/53/EU. Podrobné prohlášení o shodě RED najdete na internetu na www.bosch-home.com na stránce produktu vašeho spotřebiče u dalších dokumentů.



Dětská pojistka

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

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnuta.

Aktivace

Stiskněte pole  a řiďte se pokyny na displeji.

Dětská pojistka je aktivována. Varná deska je zamčená.

Deaktivace

Řiďte se pokyny na displeji.

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 senzor .

Zazní signál. Ovládací panel je na 30 sekund zablokovaný.

Nyní lze očistit povrch ovládacího panelu, aniž by se změnila nastavení.

Deaktivace

Po 30 sekundách zazní signál a ovládací panel se odblokuje. Pro předčasnou deaktivaci funkce se řiďte pokyny na displeji.

Upozornění: Tento zámek neuzamyká hlavní vypínač. Varná deska může být kdykoliv vypnuta.



Automatické vypnutí varné zóny

Jestliže je varná zóna delší dobu v provozu beze změny nastavení, automaticky se aktivuje automatické vypnutí varné zóny.

Varná zóna přestane hřát. Na displeji bliká 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.


Nastavení	Popis a možnosti
Jazyk	Lze změnit jazyk spotřebiče.
Home Connect	Můžete připojit spotřebič k domácí síti a mobilnímu zařízení.
Ovládání odsavače par	Můžete ovládat hlavní funkce odsavače par prostřednictvím varné desky, např. stupeň ventilátoru a světlo.
Tón signálu	Můžete zvolit, které signální tóny bude spotřebič přehrávat.
Doba signálu	Můžete změnit trvání signálu.
Tón tlačítek	Můžete zvolit, zda bude spotřebič při dotyku polí a symbolů na displeji přehrávat tóny.
Podsvícení displeje	Můžete zvolit jas displeje.
flexIndukce	Můžete zvolit, zda mají flexibilní oblasti při zapnutí varné desky fungovat jako jedna varná zóna nebo odděleně.
Stupně powerMove	Můžete volně měnit přednastavené stupně funkce Move.
Dětská pojistka	Varnou desku můžete zablokovat pomocí dětské pojistky a zabránit tak, aby ji používaly děti.
Funkce rychlé volby	Umožňuje rychlé nastavení stupňů ohřevu na 0.0 nebo 9.0 přímo prostřednictvím hlavního displeje.
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.
Spotřeba energie	Můžete zvolit, zda spotřebič po vypnutí zobrazí spotřebu energie.
Senzor vaření	Můžete přidat nový senzor.
Nastavení bodu varu	Můžete zadat nadmořskou výšku vašeho bydliště, aby senzor vaření fungoval přesněji.
Test vhodnosti nádobí	Můžete prověřit, zda je vaše nádobí vhodné pro indukční vaření.
Informace o spotřebiči	Zde získáte informace o vašem spotřebiči.
Nastavení z výroby	Můžete vrátit všechna nastavení do podoby, kterou měla při dodávce.

K základním nastavením:


Stiskněte senzor . Přitom musí být všechny varné zóny vypnuté.

Menu Základní nastavení

Pro listování v dostupných nastaveních táhněte prstem nahoru nebo dolů. Po stisknutí nastavení se objeví další možnosti v dílčím menu.

Pro návrat do předchozího menu stiskněte uvnitř dílčího menu symbol .

Opuštění základního nastavení

Pro opuštění menu základního nastavení stiskněte symbol .

Uložení nebo vymazání změn

Po provedení změn se zobrazí při opuštění základních nastavení obrazovka pro potvrzení, abyste mohli změny uložit nebo vymazat.

Home Connect

Tento spotřebič umožňuje přístup WLAN, nastavení lze poslat prostřednictvím mobilního zařízení.

Pokud není spotřebič připojen k domácí síti, funguje jako varná deska bez připojení k síti. Varnou desku lze vždy ovládat prostřednictvím ovládacího pole.

Dostupnost funkce Home Connect je závislá na dostupnosti služeb Home Connect ve vaší zemi. Služby Home Connect nejsou dostupné v každé zemi. Další informace najdete na www.home-connect.com.

Upozornění

- Varné desky nejsou určeny pro používání bez dozoru - proces vaření musí být sledován.
- Řiďte se bezpečnostními pokyny v tomto návodu k použití a zajistěte, aby byly pokyny dodržovány i pokud obsluhujete spotřebič prostřednictvím aplikace Home Connect. Řiďte se také pokyny v aplikaci Home Connect → "Důležité bezpečnostní pokyny" na straně 6.
- Pomocí aplikace Home Connect můžete poslat nastavení do vašeho spotřebiče a na spotřebiči je musíte potvrdit. Ovládání spotřebiče zvenčí není možné.
- Obsluha na spotřebiči má vždy přednost. V této době není obsluha prostřednictvím aplikace Home Connect možná.

Nastavení

Abyste mohli provádět nastavení pomocí Home Connect, musí být na vašem mobilním zařízení nainstalována a nastavena aplikace Home Connect.

K tomu se řiďte příloženými dokumenty Home Connect.


Pro provedení nastavení postupujte podle kroků uvedených v aplikaci.

Pro nastavení musí být aplikace otevřená.

Automatické přihlášení v domácí síti

Potřebujete router s funkcí WPS.

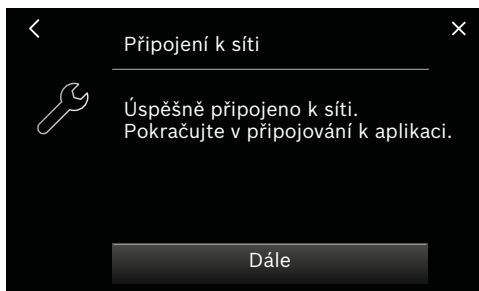
Potřebujete přístup k routeru. Pokud jej nemáte, postupujte podle kroků v kapitole „Manuální přihlášení do domácí sítě“.


1. Otevřete základní nastavení pomocí dotykového pole  ůřnen.
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Pro spuštění asistenta Home Connect stiskněte "Nastavit s asistentem".



Zobrazí se upozornění na mobilním zařízení.

4. Pro pokračování stiskněte "Dále".
5. Během 2 minut stiskněte tlačítko WPS na routeru. Když je varná deska připojena k domácí síti, zobrazí se odpovídající hlášení.
Upozornění: Pokud nelze vytvořit připojení, spustěte asistenta znovu nebo přihlašte spotřebič manuálně do domácí sítě. Zobrazí se hlášení, že spotřebič lze nyní připojit k aplikaci.
6. Pro spuštění připojování k aplikaci stiskněte "Dále".



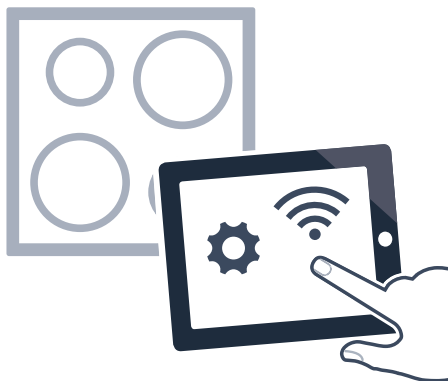
Jakmile je proces přihlášení úspěšně dokončen, zobrazí se odpovídající hlášení. V hlavní oblasti ovládacího panelu se zobrazí symbol .

Manuální připojení k domácí síti

1. Otevřete základní nastavení pomocí symbolu ⚙.
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Stiskněte „Nastavit s asistentem“ pro spuštění asistenta Home Connect. Budete vyzváni ke stisknutí tlačítka WPS na vašem routeru.
4. Zvolte „Bez funkce WPS“.

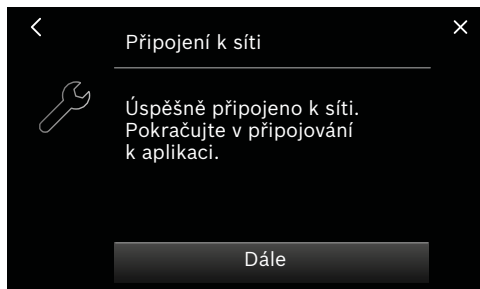



5. Postupujte podle pokynu a pro pokračování stiskněte "Spustit".
6. Otevřete síťová nastavení mobilního zařízení a přihlašte mobilní zařízení k síti varné desky pomocí SSID „HomeConnect“ a klíčem „HomeConnect“.



Upozornění: Pokud nelze vytvořit připojení, spusťte asistenta znovu a přihlašte spotřebič k domácí síti manuálně.

7. Řiďte se výzvou v aplikaci a zadejte název sítě a heslo vaší domácí sítě (WLAN). Zobrazí se hlášení, že spotřebič lze nyní připojit k aplikaci.
8. Pro spuštění připojení k aplikaci stiskněte "Dále".



Jakmile je proces přihlášení úspěšně dokončen, zobrazí se odpovídající hlášení. V hlavní oblasti ovládacího panelu se zobrazí symbol .

Nastavení Home Connect

Home Connect můžete kdykoli přizpůsobit vašim požadavkům.

Pro zobrazení informací o síti a spotřebiči pokračujte v základních nastaveních vaší varné desky k nastavením Home Connect.

Nastavení	Popis a možnosti
Nastavení s asistentem	Varnou desku můžete připojit k domácí síti automaticky nebo manuálně. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavení pomoci asistenta (automatické přihlášení k síti) ■ Nastavení pomoci asistenta: bez funkce WPS (manuální přihlášení k síti) Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojena k domácí síti.
Připojení s aplikací	Můžete vytvořit připojení k jednomu nebo více účtům Home Connect. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojena k domácí síti.
Nastavení pomocí aplikace	Můžete nastavit, zda má být umožněno odeslání nastavení vaření. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ne – V aplikaci budou zobrazeny výhradně aktuální stavy varné desky. ■ Ano - Nastavení vaření lze poslat z aplikace do varné desky. Zasláná nastavení je nutné na varné desce potvrdit. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojena k domácí síti.
Wi-Fi	Radiomodul varné desky můžete vypnout a odpojit tak připojení k WLAN. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnuto – Radiomodul vypnutý. ■ Zapnuto - Radiomodul zapnutý. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojena k domácí síti.
Odpojení	Uložená připojení k domácí síti můžete kdykoli resetovat. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojena k domácí síti.
Informace o spotřebiči	Jsou zobrazeny informace o Home Connect a o síti. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojena k domácí síti.

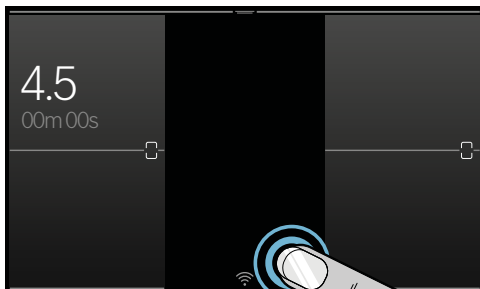
*přednastavení při dodávce

Upozornění: “Nastavení s asistentem” je zobrazeno pouze tehdy, pokud ještě není vytvořeno připojení k domácí síti. Všechna další nastavení se zobrazí po připojení k domácí síti.

Můžete zobrazit popis zobrazených symbolů. Za tímto účelem držte stisknutý symbol po dobu alespoň 2 sekund nebo tak dlouho, dokud se popis nezobrazí.

Symboly WLAN


Symbol WLAN v hlavní oblasti ovládacího panelu se mění v závislosti na síle signálu, dostupnosti serverů Home Connect nebo při vzdáleném přístupu zákaznického servisu.

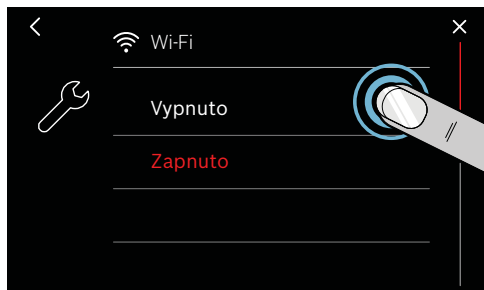



Deaktivace WLAN

Pokud je aktivována WLAN, můžete využít funkci Home Connect.

Upozornění: V připojeném provozním režimu potřebuje váš spotřebič max. 2W.

1. Otevřete základní nastavení pomocí dotykového pole .
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Stiskněte "Wi-Fi".
4. Stiskněte "Vypnuto".




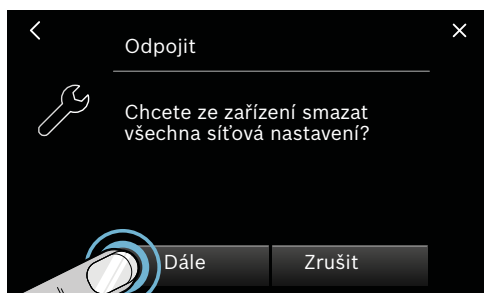
WLAN je deaktivována a na ovládacím poli zhasne symbol .


Odpojit od sítě

Vaši varnou desku můžete kdykoli odpojit od sítě.

Upozornění: Když je vaše varná deska odpojená od sítě, není možná obsluha prostřednictvím Home Connect.


1. Otevřete základní nastavení pomocí dotykového pole .
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Stiskněte „Odpojit“.
4. Potvrďte pomocí "Dále".



Spotřebič je odpojen od domácí sítě a v ovládacím poli zhasne symbol .

Upozornění: Síťové připojení se zruší také tehdy, když spotřebič resetujete na nastavení z výrobního závodu.

Připojení sítě


1. Otevřete základní nastavení pomocí dotykového pole .
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Stiskněte "Připojit síť".
4. Řiďte se podle pokynů v odstavci "Manuální přihlášení v domácí síti", resp. „Automatické přihlášení v domácí síti“.

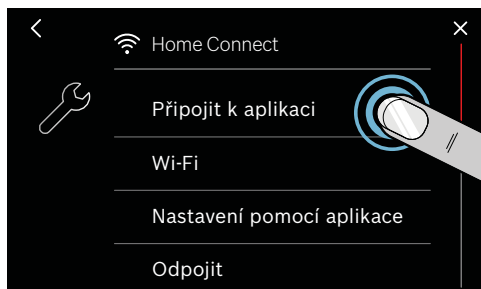
Připojení k aplikaci

Pokud je na vašem mobilním zařízení nainstalována aplikace Home Connect, můžete ji připojit k varné desce.

Upozornění

- Spotřebič musí být připojen k síti.
- Aplikace musí být otevřená a nastavená.
- Pokud existuje přímé připojení k odsavači par, odpojte nejprve varnou desku od domácí sítě a spusťte znovu připojení. → "Odpojit od sítě" na straně 41 → "Připojit k síti" na straně 41

1. Otevřete základní nastavení pomocí dotykového pole .
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Stiskněte „Připojit k aplikaci“.



K varné desce můžete připojit také další účet Home Connect. Za tímto účelem stiskněte "Připojit k další aplikaci".


4. Pro dokončení procesu připojení se řiďte podle pokynů v aplikaci.

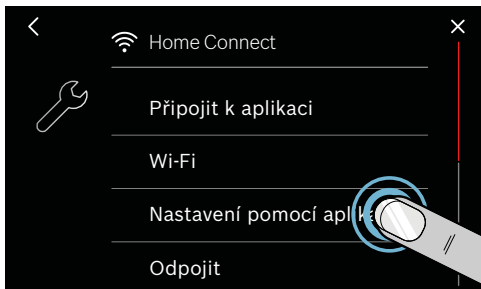
Nastavení pomocí aplikace

S aplikací Home Connect můžete pohodlně vstoupit do základních nastavení vaší varné desky a poslat nastavení pro varné zóny do varné desky.

Upozornění

- Pro změnu základních nastavení musí být varná deska vypnutá.
- Obsluha na spotřebiči má vždy přednost. V této době není obsluha prostřednictvím aplikace Home Connect možná.
- Ve stavu po dodávce je aktivován přenos nastavení.
- Pokud je přenos nastavení deaktivován, jsou zobrazeny výhradně provozní stavy varné desky v aplikaci Home Connect.

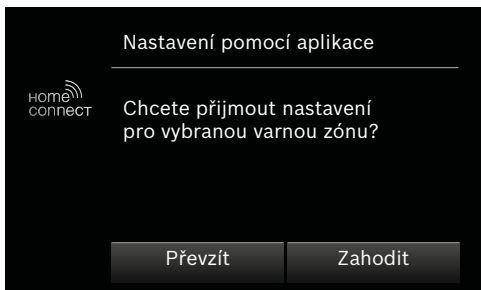
1. Otevřete základní nastavení pomocí dotykového pole .
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Stiskněte „Nastavení pomocí aplikace“



4. Pro aktivaci přenosu stiskněte „Ano“, pro deaktivaci přenosu stiskněte „Ne“.

Potvrzení nastavení vaření

Jakmile jsou nastavení přenesena na varnou zónu, zobrazí se na varné desce hlášení. Budete dotázáni, zda mají být nastavení převzata. Pro potvrzení nastavení stiskněte "Převzít". Pro odmítnutí nastavení stiskněte "Zahodit".



Aktualizace softwaru

S funkcí Software Update (Aktualizace softwaru) se aktualizuje software vaší varné desky (např. optimalizace, odstraňování závad, aktualizace z důvodu zabezpečení). Předpokladem je, že jste registrovaným uživatelem Home Connect, máte nainstalovanou aplikaci na vašem mobilním zařízení a jste připojeni k serveru Home Connect.

Jakmile je dostupná aktualizace, budete informováni aplikací Home Connect, kde si můžete aktualizaci stáhnout.

Po úspěšném stažení můžete spustit instalaci prostřednictvím varné desky nebo prostřednictvím aplikace Home Connect, pokud se nachází ve vaší lokální síti.

Po úspěšné instalaci budete informováni prostřednictvím aplikace Home Connect.

Upozornění

- Během stahování můžete vaši varnou desku nadále používat.
- V závislosti na osobních nastaveních v aplikaci lze aktualizaci softwaru stáhnout také automaticky.
- V případě aktualizací týkajících se zabezpečení je doporučeno provést instalaci co nejdříve.

Upozornění k ochraně dat

S prvním připojením vašeho spotřebiče na síť WLAN přeneše váš spotřebič následující kategorie dat na server Home Connect (prvotní registrace):

- Jednoznačné označení spotřebiče (skládá se z klíčů a MAC adresy zabudovaného komunikačního modulu Wi-Fi).
- Bezpečnostní certifikát komunikačního modulu Wi-Fi (pro technické zabezpečení připojení).
- Aktuální verze softwaru a hardwaru vašeho domácího spotřebiče.
- Stav případně uskutečněného resetu na nastavení z výrobního závodu.

První registrace je nutná pro přípravu funkce Home Connect a je nutná až v okamžiku, kdy chcete poprvé používat funkce Home Connect.

Upozornění: Mějte na paměti, že funkce Home Connect lze používat pouze ve spojení s aplikací Home Connect. Informace o ochraně dat lze najít v aplikaci Home Connect.

Prohlášení o shodě

Společnost BSH Hausgerate GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí Home Connect splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 2014/53/EU.

Podrobné prohlášení o shodě RED najdete na internetu na www.bosch-home.com/cz na produktové stránce vašeho spotřebiče u doplňujících dokumentů.



Připojení odsavače par

Tento spotřebič můžete připojit k odsavači par a ovládat tak funkci odsavače par prostřednictvím vaší varné desky.

Existuje několik možností, jak spotřebiče mezi sebou propojit:

Home Connect

Pokud oba spotřebiče disponují Home Connect, je možné připojení prostřednictvím aplikace Home Connect.

Oba spotřebiče lze ovládat pomocí aplikace a pomocí ovládacího panelu.

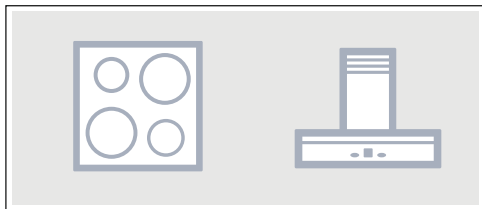
Za tímto účelem se řiďte příloženými podklady Home Connect a kapitolou Home Connect.

→ "Home Connect" na straně 38



Přímé připojení spotřebičů

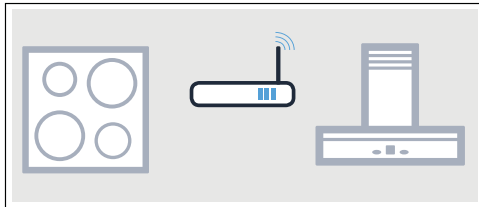
Pokud je spotřebič připojen přímo k odsavači par, lze odsavač par ovládat prostřednictvím varné desky. Připojení k domácí síti nebo k aplikaci již není pro oba spotřebiče možné. Oba spotřebiče lze ovládat pomocí ovládacího panelu.



Propojení spotřebičů prostřednictvím domácí sítě

Použijte tento druh připojení, pokud k aplikaci Home Connect není připojen žádný spotřebič nebo pouze jeden z obou spotřebičů.

Pokud jsou spotřebiče navzájem propojeny prostřednictvím domácí sítě, lze pro odsavač par použít jak ovládání z varné desky, tak také Home Connect.



Upozornění

- Dodržujte bezpečnostní pokyny v návodu k použití vašeho odsavače par a ujistěte se, že jsou dodržovány také v případě, že obsluhujete spotřebič prostřednictvím ovládání odsavače par z varné desky.
→ "Důležité bezpečnostní pokyny" na straně 6
- Obsluha na ovladači par má vždy přednost. V této době není obsluha prostřednictvím ovládání z varné desky možná.
- V připojeném pohotovostním režimu spotřebovává váš spotřebič max. 2 W.

Nastavení


Pro nastavení připojení mezi varnou deskou a odsavačem par musí být varná deska zapnutá.

Přímé připojení

Ujistěte se, že je odsavač par vypnutý.

Řiďte se kapitolou "Připojení varné desky" v návodu k použití vašeho odsavače par.

Upozornění: Pokud vaši varnou deskou připojíte přímo k odsavači par, již není možné připojení k domácí síti a Home Connect už nemůžete použít.

1. Otevřete základní nastavení pomocí dotykového pole .
2. Stiskněte nastavení "Ovládání odsavače par".
3. Stiskněte "Připojit přímo".
4. Během 2 minut spusťte připojování na odsavači par.


Když je varná deska připojena k odsavači par, zobrazí se odpovídající hlášení. Na stavovém řádku se zobrazí symboly pro ovládání odsavače par z varné desky.

Připojení prostřednictvím domácí sítě

Potřebujete router s funkcí WPS.

Potřebujete přístup k vašemu routeru. Pokud jej nemáte, postupujte podle kroků "Přímé připojení".

Na začátku se ujistěte, že se odsavač par nachází v domácí síti.


1. Otevřete základní nastavení pomocí dotykového pole .
2. Stiskněte nastavení "Ovládání odsavače par".
3. Stiskněte "Připojit pomocí sítě".
4. Během 2 minut stiskněte tlačítko WPS na routeru.
Když je varná deska připojena k domácí síti, zobrazí se odpovídající hlášení.
5. Během 2 minut spusťte připojování na odsavači par.

Když je varná deska připojena k odsavači par, zobrazí se odpovídající hlášení. Na stavovém řádku se zobrazí symboly pro ovládání odsavače par z varné desky.

Upozornění: Připojení lze vytvořit pouze tehdy, když jsou oba spotřebiče připojeny k domácí síti a nachází se v procesu připojování. Pokud doba pro připojování u jednoho z obou spotřebičů již uplynula, spusťte připojování znovu.

Zrušení připojení

Uložená připojení k domácí síti a odsavači par můžete kdykoli zrušit.

1. Otevřete základní nastavení pomocí dotykového pole .
2. Stiskněte nastavení "Ovládání odsavače par".
3. Stiskněte "Odpojit".


Ovládání odsavače prostřednictvím varné desky

V základních nastaveních vaší varné desky můžete nastavit reakce vašeho odsavače par v závislosti na zapnutí a vypnutí varné desky nebo jednotlivých varných zón → "Nastavení ovládání odsavače par" na straně 45

Prostřednictvím ovládacího pole můžete provést další nastavení.



Nastavení ventilátoru

Zapnutí

Na stavovém řádku stiskněte symbol .

Nastavení stupně ventilátoru

V oblasti nastavení zvolte stupeň ventilátoru.




Můžete zvolit mezi stupni 1, 2 a 3. Pro volbu stupňů Boost a PowerBoost stiskněte **boost**  nebo **power boost** .

Vypnutí

Zvolte stupeň ventilátoru 0.




Nastavení automatického provozu

Zapnutí

1. Na stavovém řádku stiskněte symbol .
2. V oblasti nastavení stiskněte auto .
Auto  svítí červeně.

Při tvorbě par se ventilátor spustí automaticky.

Vypnutí

1. Na stavovém řádku stiskněte symbol .
2. V oblasti nastavení stiskněte auto .
Auto  svítí bíle.

Nastavení osvětlení odsavače

Světlo na odsavači par můžete zapnout a vypnout prostřednictvím ovládacího pole varné desky.

Na stavovém řádku stiskněte symbol .

Nastavení ovládání odsavače par

Ovládání odsavače par z varné desky můžete kdykoli přizpůsobit svým požadavkům.

Upozornění: Nastavení jsou zobrazena pouze tehdy, pokud je spotřebič připojen k odsavači par.

Nastavení	Popis a možnosti
Ovládání ventilátoru (automatické spuštění)	Můžete nastavit, zda a jak se ventilátor po zapnutí varné desky spustí. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnuto – Odsavač par je nutné v případě potřeby zapnout manuálně. ■ Zapnutí v automatickém režimu* - Odsavač se zapne při zapnutí varné zóny v automatickém režimu. ■ Zapnutí ve standardním režimu – odsavač se zapne při zapnutí jedné varné zóny s pevným stupněm.
Doběh ventilátoru	Doběh ventilátoru se stará o to, aby byly odstraněny zbytkové pachy, poté se ventilátor samostatně vypne. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ventilátor vypnutý. ■ Zapnutí v automatickém režimu. * ■ Zapnutí ve standardním doběhu ventilátoru. ■ Žádné změny nastavení ventilátoru při vypnutí varné desky.
Automatické zapnutí světla	Můžete nastavit, zda se má osvětlení odsavače par zapnout automaticky s varnou deskou. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnuto ■ Zapnuto* - Osvětlení se zapne při zapnutí varné desky.
Automatické vypnutí světla	Můžete nastavit, zda se má osvětlení ventilátoru vypnout automaticky s varnou deskou. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnuto* ■ Zapnuto – Osvětlení se vypne při vypnutí varné desky.
Odpojení	Uložená připojení k domácí síti a k odsavači par můžete kdykoli resetovat.
* Nastavení z výrobního závodu	



Ukazatel spotřeby energie

Tato funkce vám ukazuje celkové množství energie spotřebované vašim spotřebičem během posledního vaření.

Jakmile se pspotřebič vypne, na displeji se po dobu 10 vteřin 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 závisející na vlastnostech nádobí a používané varné zóně.

1. Studené nádobí naplníte přibližně 200 ml vody a umístíte je doprostřed varné zóny s průměrem co nejvhodnějším pro dno dané nádoby.
2. Přejděte do základního nastavení a zvolte v menu bod „Test vhodnosti nádobí“. Řiďte se pokyny na displeji. Funkce je aktivována.

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

Pokud není výsledek testu optimální, otestujte hrnec znovu na menší varné zóně.

Pro opakování testu vyvolejte znovu základní nastavení a zvolte možnost Test 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 → „flexIndukce“.

Čištění spotřebiče

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

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:

- Nezředěný prostředek na mytí nádobí
- Čisticí prostředky do myček nádobí
- Abrazivní čisticí prostředky
- Drsné čisticí prostředky, jako je například sprej na čištění pečicí trouby nebo prostředek na odstranění vodního kamene
- Drátěný
- 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 servisu.

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 zbytků čisticích prostředků.

Rám varné desky

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

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

Často kladené dotazy

Použití

Na displeji není obraz.

Je možné, že není správně nastaven jas displeje. Posvitte shora na displej a nastavte jas v základním nastavení. Další informace k nastavením lze získat 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 nádobí mohu 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 zda jeho umístění na varné zóně odpovídá jeho velikosti.

Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitolách → *"Indukční vaření"*, → *"flexIndukce"* a → *"Funkce Move"*.

Proč trvá zahřátí nádobí tak dlouho nebo proč se dostatečně nezahřívá, ačkoliv je nastaven vysoký stupeň ohřevu?

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukční vaření.

Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření a zda jeho umístění na varné zóně odpovídá jeho velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitolách

→ *"Indukční vaření"*, → *"flexIndukce"* a → *"Funkce Move"*.

Čištění

Jak mám varnou desku vyčistit?

Nejlépšho 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.

Tip

Problém	Řešení
Varnou desku nelze zapnout.	Použijte jiné elektrické zařízení, abyste zkontrolovali, zda v elektrickém obvodu nedošlo ke zkratu. Ujistěte se, že je spotřebič připojen v souladu s elektrickým schématem. Pokud se nedaří závadu odstranit, informujte zákaznický servis.
Dotyková obrazovka nereaguje nebo je blokována.	Ovládací panel je vlhký nebo jej zakrývá nějaký předmět. Osušte ovládací panel a předmět odstraňte.
Stupeň ohřevu varné zóny nelze zvýšit.	Celkový výkon varné desky je omezen. Nastavte celkový výkon v základních nastaveních - "Maximální výkon". Příliš velké nádobí může ovlivnit maximální stupeň ohřevu na jedné polovině varné desky. Uspořádejte nádobí znovu.
Když se na dotykové obrazovce nachází předmět, zazní zvukový signál.	Odstraňte předmět a varnou desku znovu nastavte. Na ovládací panel nepokládejte horké nádoby.
Varná deska reaguje nezvykle nebo ji nelze správně ovládat.	Vypněte spotřebič pomocí domovní pojistky nebo elektrického jističe v pojistkové skříni. Vyčkejte několik sekund a spotřebič znovu připojte.
Došlo k přehřátí elektroniky a příslušná varná zóna byla vypnuta.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne. Jakmile ukazatel chyby zhasne, lze vařit dále.
Došlo k přehřátí elektroniky a všechny varné zóny byly vypnuty.	Odstraňte nádobu. Vyčkejte několik sekund. Jakmile ukazatel chyby zhasne, lze vařit dále.
V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky byla varná zóna vypnuta.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne. Jakmile ukazatel chyby zhasne, lze vařit dále.
Nelze aktivovat funkci přenosu nastavení.	Potvrďte chybové hlášení, za tímto účelem stiskněte libovolné pole. Lze vařit dále jako obvykle, bez funkce přenosu nastavení. Kontaktujte zákaznický servis.
Nelze aktivovat varnou zónu FlexPlus.	Potvrďte chybové hlášení, za tímto účelem stiskněte libovolné pole. S ostatními varnými zónami lze vařit jako obvykle. Kontaktujte zákaznický servis.

Problém	Řešení
Varná zóna byla v provozu po dlouhou dobu bez přerušení.	Bylo aktivováno automatické bezpečnostní vypnutí. Viz příslušná kapitola.
Došlo k přehřátí teplotního senzoru a varná zóna byla vypnuta. E8202	Vyčkejte, dokud senzor vaření dostatečně nevychladne a funkci znovu aktivujte.
Došlo k přehřátí senzoru vaření a všechny varné zóny byly vypnuty. E8203	Pokud senzor vaření nepoužíváte, sejměte jej z nádoby a uchovávejte jej v dostatečné vzdálenosti od ostatních varných zón a zdrojů tepla. Znovu zapněte varné zóny.
Baterie senzoru vaření je téměř vybitá. E8204	Vyměňte baterii 3V CR2032. Viz odstavec → "Výměna baterie"
Připojení k senzoru vaření je přerušeno. E8205	Vypněte a následně znovu zapněte funkci.
Teplotní senzor je rozbitý/porouchaný. E8206	Kontaktujte zákaznický servis.
Ukazatel teplotního senzoru nesvítí a teplotní senzor nereaguje.	Vyměňte baterii 3V CR2032. Viz odstavec → "Výměna baterie" Pokud problém přetrvává, držte stisknutý teplotní senzor po dobu 8-10 sekund a znovu připojte teplotní senzor k varné desce. Pokud problém přetrvává, kontaktujte zákaznický servis.
Ukazatel na senzoru dvakrát blikne. Baterie teplotního senzoru je téměř vybitá. Příští proces vaření se může v důsledku vybité baterie přerušit.	Vyměňte baterii 3V CR2032. Viz odstavec → "Výměna baterie"
Ukazatel na senzoru třikrát blikne. Připojení k teplotnímu senzoru je přerušeno.	Držte stisknutý symbol na teplotním senzoru po dobu 8-10 sekund a znovu připojte k varné desce. Viz odstavec → "Připojení bezdrátového teplotního senzoru k ovládacímu panelu"
Provozní napětí je nesprávné, mimo normální provozní rozmezí. E9000/E90 10	Kontaktujte dodavatele elektrické energie.
Varná deska není správně připojena U400	Odpojte varnou desku od sítě. Ujistěte se, že je spotřebič připojen v souladu s elektrickým schématem.

Demo režim

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

Zákaznický servis

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

E-Nr. a FD

Při kontaktu se zákaznickým servisem uveďte prosím označení produktu (E-Nr.) a výrobní číslo (FD). Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který se nachází:

- na dokladech od vašeho spotřebiče,
- na spodní části varné desky.

Označení produktu naleznete také na skleněném povrchu varné desky. Zákaznický index (KI) a výrobní číslo FD můžete zkontrolovat v základním nastavení. Pro tyto informace si přečtete 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 pro HEZ 390042 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	Pok-lice	Vaření	Pok-lice
			Doba (min:sek)		Stupeň ohřevu	
Rozpuštěná čokoláda čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Hluboký hrnec Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty Čočková polévka* Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Množství: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
čočková polévka z plechovky, 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
Příprava bešamelu Teplota mléka: 7 °C Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli						
1. Rozpuštěte 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 stálého 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 pokrmy	Nádobi	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba (min:sek)	Pok-lice	Vaření Stupeň ohřevu	Pok-lice
Příprava mléčné rýže						
Mléčná rýže, příprava s poklicí. Teplota mléka: 7 °C Zahřejte mléko, dokud nezačne pěníť. 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 cca 10 minutách)	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 cca 10 minutách)	Ano
Mléčná rýže, příprava bez poklice Teplota mléka: 7 °C Přidejte do mléka všechny přísady a za stálého 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
Příprava rýže* 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
Vepřová pečeně 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
Příprava palačinek**						
Množství: 55 ml těsta na každou palačinku	Pánev na smažení Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Smažené bramborové hranolky						
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						

Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		BOSCH	
Model		PXY875KW1E	
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 ohřivanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Flex zóna vpravo	∅	40 / 23	cm
Flex zóna vlevo	∅	40 / 23	cm
V případě nekrhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřivanou 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 vpravo		175,0	Wh/kg
Flex zóna vlevo		175,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		175,0	Wh/kg

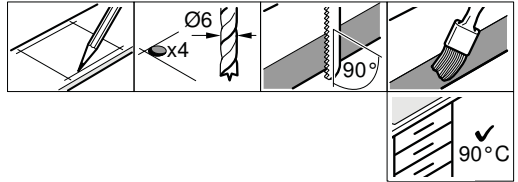
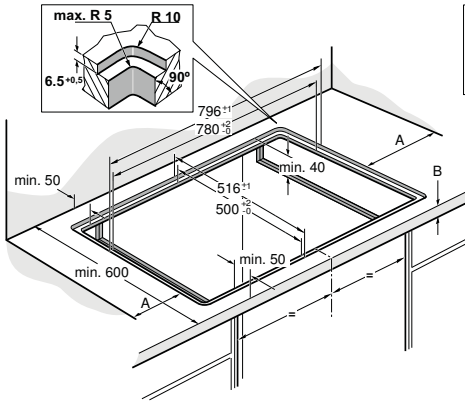
Tabulka povinných informací pro domácnost: (Ve smyslu ekodizajn Nařízení Komise č 66/2014, čl.2.3.)



CZ **Montážný návod**

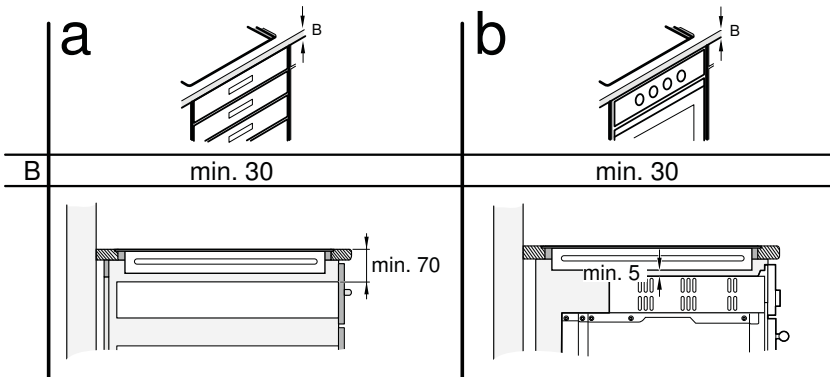


1

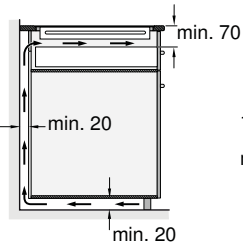


A = min. 40

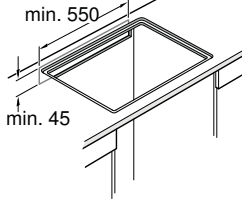
2



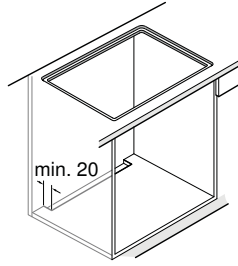
3a



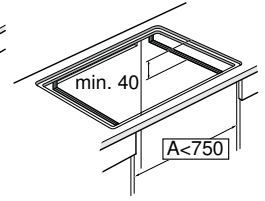
3b



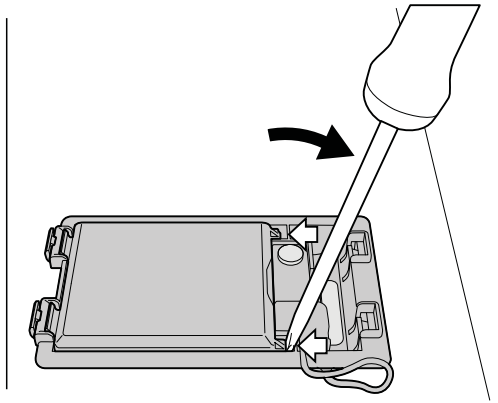
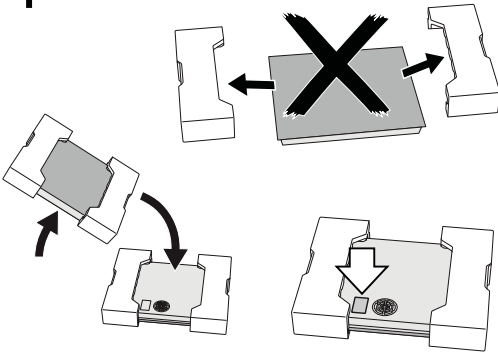
3c



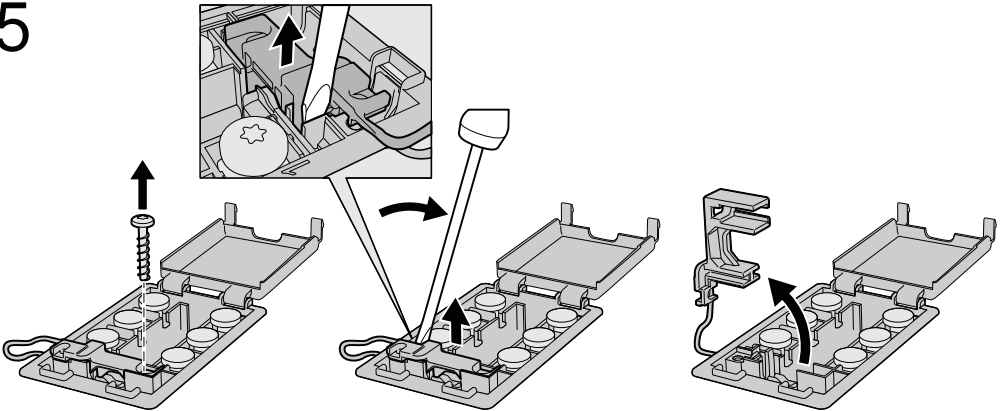
3d



4

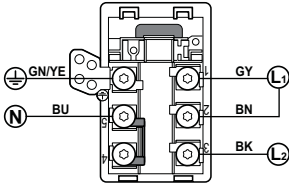


5

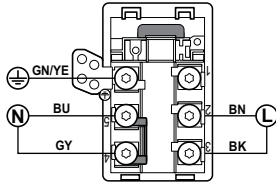


6

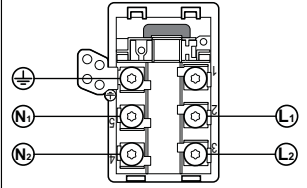
220-240V/380-415V 3N~



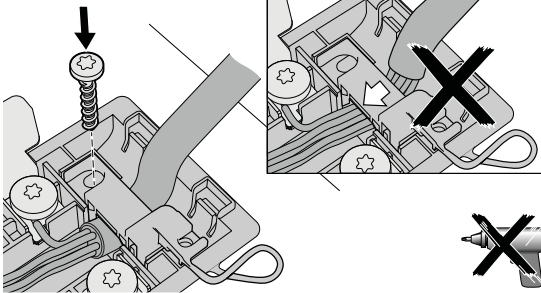
220-240V 1N ~



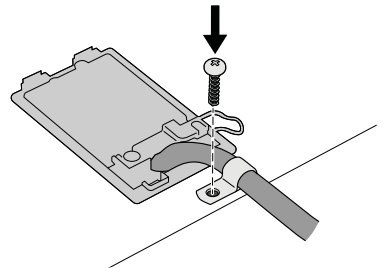
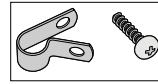
220-240V/380-415V 2L/2N~



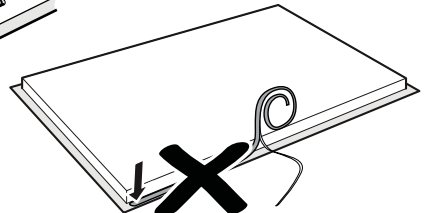
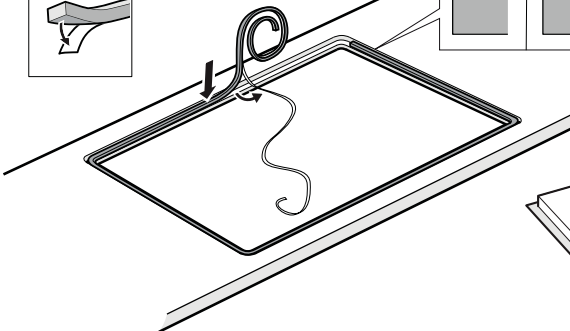
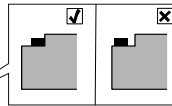
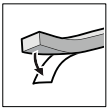
7a



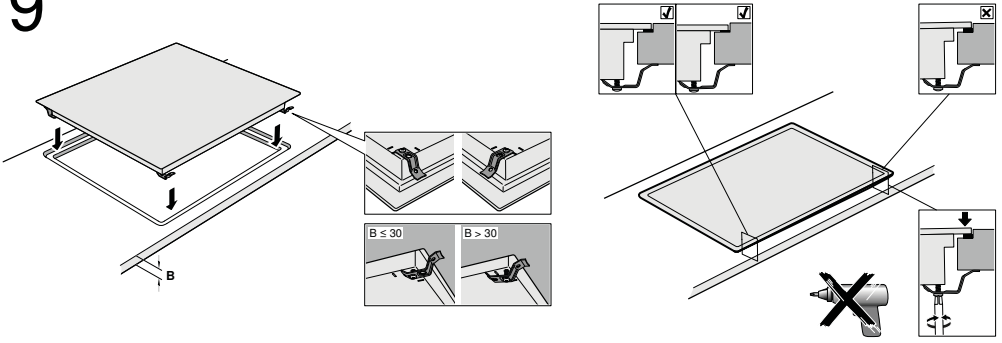
7b



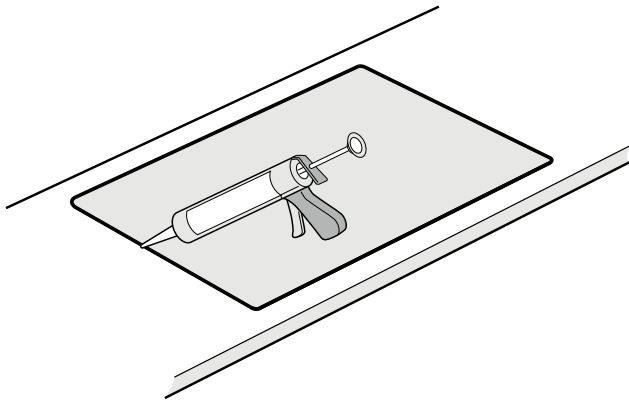
8



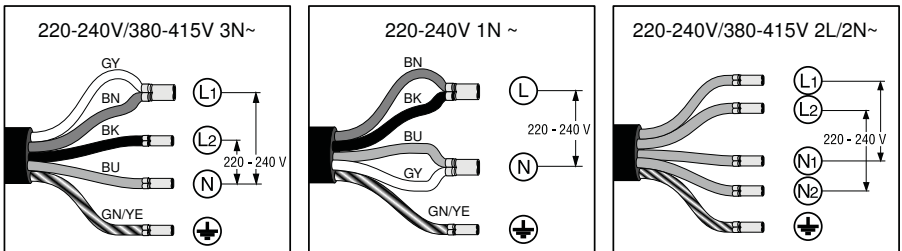
9

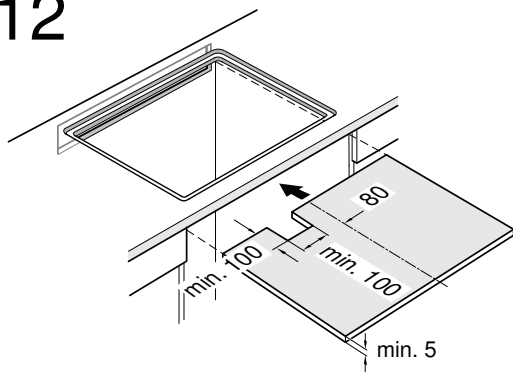


10



11





CZ

Důležitá upozornění

Bezpečnostní upozornění: Bezpečnost během používání spotřebiče je zaručena pouze tehdy, pokud byla vestavba z technického hlediska provedena správným způsobem a podle tohoto montážního návodu. Za škody, které vzniknou neodbornou vestavbou, ručí technik. 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 inzulinovou 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 o instalaci.

Typy připojení: Spotřebič patří do ochranné třídy I a smí být použit pouze v kombinaci s uzemněnou přípojkou.

Výrobce nezodpovídá za poruchy nebo možné škody, které vznikly v důsledku chybné elektrické instalace.

Síťový přípojovací kabel: Síťový přípojovací kabel smí instalovat pouze odborník s licencí nebo vyškolený technik zákaznického servisu. Potřebné údaje k připojení naleznete na typovém štítku a schématu připojení.

Montáž pod pracovní deskou: Indukční varné desky smí být instalovány pouze nad zásuvky nebo pečicí trouby s odvětráváním stejné značky. 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.

Spotřebič může být vestavěn do následujících tepelně odolných a voděodolných pracovních desek:

- pracovní desky z mramoru, přírodního kamene
- syntetické pracovní desky
- pracovní desky z masivního dřeva: pouze se souhlasem výrobce pracovní desky (lepené hrany)
- montáž jiných druhů pracovních desek: pouze se souhlasem výrobce pracovní desky.

Pokud tloušťka pracovní desky, do které bude zabudována varná deska, neodpovídá zadání, vyztučte 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.

Upozornění

- Pro vyrovnání spotřebiče nepoužívejte jednotlivé podpěry.
- Úpravy na povrchu pracovní plochy musí být prováděny specializovaným poskytovatelem služeb podle schématu vestavby. Hrana musí být čistá a přesná, aby byl okraj povrchu viditelný. Hrany očistěte a odmastěte odpovídajícím čisticím prostředkem.

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

Upozornění: Veškeré práce provedené na vnitřku spotřebiče, včetně výměny síťového přípojovacího kabelu, smí provést výhradně k tomu 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.

Rezné plochy: Opatřete je žáruvzdorným materiálem.

Upozornění: Pokud šířka vestavného otvoru činí 780 mm, použijte díly příslušenství dodané se spotřebičem.

Vestavba nad zásuvku, obrázek 2a

Odkládací plocha: Musí disponovat tloušťkou minimálně 30 mm.

Vzdálenost mezi horní částí odkládací plochy a horní částí zásuvky musí činit 70 mm.

Upozornění: Jestliže kovové předměty v zásuvce dosahují vysokých teplot z důvodu cirkulace vzduchu při ventilaci varné zóny, použijte dřevěnou mezilehlou podpěru; toto platí i pokud v zásuvce uchováváte drobné ostré kovové předměty, jako například jehlice na špičky (Obrázek 12). Pod varnou deskou je nainstalován ventilátor. Není-li nainstalována mezilehlá podpěra, v zásuvce nelze uchovávat drobné nebo ostré předměty, papír ani kuchyňské utěrky. Skladování těchto předmětů v zásuvce může bránit chlazení spotřebiče nebo poškodit ventilátor z důvodu nasátí předmětu. Mezi obsahem zásuvky a vstupním bodem pro ventilátor musí být mezera nejméně o velikosti 2 cm.

Montáž nad pečicí troubou, obrázek 2b

Přihrádka: 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.

Upozornění: Pokud bude varná deska zabudovaná nad pečicí troubou jiné značky, použijte dřevěné oddělovací mezidno (**Obrázek 12**).

Ventilace, obrázek 3

Aby byla zaručena správná funkčnost spotřebiče, musí být varná deska odpojitelným způsobem odvětrávána. Protože ventilace ve spodní části spotřebiče potřebuje dostatečný přívod čerstvého vzduchu, musí být nábytek instalován odpojitelným 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 od zadní stěny nábytku dodržena minimální vzdálenost 20 mm, musí být v dolní části otvor (**Obrázek 3c**).
- V případě, že nábytek vevnitř není širší než 750 mm, proveďte výřezy na postranních stěnách (**Obrázek 3d**).

Upozornění

- Pokud bude spotřebič vestavěn do varného ostrůvku nebo bude nystalován jiným způsobem, který zde není popsán, musí být dodrženo odvětrávání varné desky.
- Dolní podstavec nesmí být vzduchotěsně uzavřený.

Vestavba spotřebiče, obrázky 4/5/6/7/8/9/10/11

Upozornění: Během vestavby varné desky používejte ochranné rukavice. Plochy, které nevidíte, mohou mít ostré hrany.

U spotřebičů, které nemají předinstalovaný kabel, zaveďte přípojovací kabel do přípojné krabice.

1. Otočte spotřebič a odložte ho na dno obalu, hadr nebo jiný povrch, aby se nepoškrábal.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte víko přípojné krabice (**Obrázek 4**).
3. Uvolněte připevňovací šrouby a pomocí šroubováku nadzdvihněte hadicovou svorku (**Obrázek 5**).
4. Napojte podle dis schématu na přípojné krabici (**Obrázek 6**):
BN: hnědý
BU: modrý
GN/YE: žlutý a zelený
BK: černý
GY: šedý

Upozornění

- Pokud je připojení provedené podle schématu zapojení 2I/2N-, je třeba podle schématu změnit uspořádání můstků.
- Dávejte pozor na to, aby byly šrouby přírodní skříňné po připojení kabelů dobře upevněny.
- 5. Připevněte síťový přípojovací kabel pomocí hadicové svorky a utáhněte připevňovací šrouby (**Obrázek 7a**).
- 6. Zavřete víko přípojné krabice.

Upozornění: Pro usnadnění uzavření umístěte kabely doprostřed přípojovací zásuvky.

7. Pokud se síťový kabel kříží se zásuvkou, upevněte kabel přiloženou kabelovou páskou ke spodní straně varné desky (**Obrázek 7b**).

Upozornění: Pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

Vložení varné desky, obrázky 8/9/10

1. Připevněte lepicí pásku na výstupek pracovní desky (**Obrázek 8**).
2. Spotřebič zasuňte rovnoměrně do vestavné niky.
 - Síťový kabel neskřípněte a nevedte přes ostré rohy. V případě vestavby nad troubu vedte vedení na zadních rozích trouby k přípojné zásuvce. Vedení musí být nainstalováno tak, aby se nedotýkalo horkých míst varné desky nebo trouby.
 - U dlaždicových pracovních desek: spáry utěsněte silikonovým kaučukem.
3. Dbejte na to, aby varná deska byla ve stejné výšce jako pracovní deska. Pokud varná deska není ve stejné výšce, nainstalujte přiložené výztuže a opatrně je přitáhněte. (**Obrázek 9**).

Upozornění: Nepoužívejte elektrické šroubováky.

4. Před přilepením těsnění (Obrázek 10) proveďte odpovídající test funkčnosti!

Spáru utěsněte dokola vhodným, tepelně odolným silikonem (např. Novasil® S70, Ottoseal® S70). Těsnění uhladte leštěním prostředkem doporučeným výrobcem. Řiďte se pokyny na silikonového produktu. Spotřebič uvádějte do provozu až po úplném zaschnutí silikonu (minimálně 24 hodin, podle okolní teploty). Vhodný silikon lze zakoupit u našeho zákaznického servisu.

Pozor!

Použitím nevhodného silikonu mohou vzniknout trvalé změny zabarvení na pracovních deskách z přírodního mramoru.

Připojení spotřebiče, obrázek 11

- Napětí: Viz typový štítek.
- Připojte pouze podle schématu připojení:
BN: hnědý
BU: modrý
GN/YE: žlutý a zelený
BK: černý
GY: šedý
- V závislosti na způsobu připojení se případně musí změnit uspořádání svorek dodaných z výroby. Za tímto účelem se případně musí svorky zkrátit a odstranit izolace, aby bylo možné použít svorku, která spojuje dva kabely.

Upozornění: Zkontrolujte, zda je spotřebič připravený k provozu: Objeví-li se na displeji spotřebiče **U400, E05 i3** nebo **E**, není správně zapojen.

Odpojte spotřebič od elektrického napájení a zkontrolujte připojení kabelů.

Demontáž spotřebiče

Spotřebič vypojte z elektrické sítě.

Odstraňte silikonové těsnění z celého rámu varné desky pomocí vhodného nářadí.

Odstraňte upínací zařízení.

Zatlačte zespuďu proti varné desce a vyjměte ji.

Pozor!

Škody na spotřebiči! Nepokoušejte se vyjmout spotřebič shora pomocí páček.

Snadné a rychlé Funkce přípravy pokrmů

Funkce přípravy pokrmů vám umožní zvolit nejlepší způsob přípravy každého pokrmu dle vašich přání. Senzorové neustále měří teplotu hrnce nebo pánev. To umožní kontrolu výkonu s vynikající přesností a správná teplota zostane zachována, čímž dosáhnete skvělých výsledků vaření.

Funkce 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 funkcí přípravy pokrmů. Vezte varná deska nedispонуje u specializačních procedur nebo v našem zákaznickém servisu uvedeném referenčním čísle: HEZ39050.



1
70 °C

Ohřev, udržování teploty např. polévky, horčkové napoje



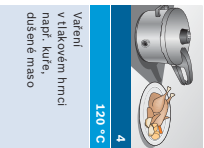
2
90 °C

Mírné vaření např. rýže, mléko



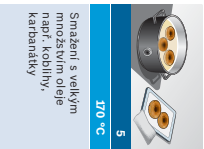
3
100 °C

Vaření např. těstoviny, zelenina



4
120 °C

Vaření v tlakovém hrnci např. kůže, dušené maso



5
170 °C

Smažení s velkým množstvím oleje např. kobiliny, karbanátky

Snadné a rychlé Funkce přípravy pokrmů

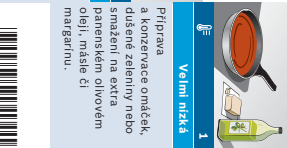
Funkce přípravy pokrmů vám umožní zvolit nejlepší způsob přípravy každého pokrmu dle vašich přání. Senzorové neustále měří teplotu hrnce nebo pánev. To umožní kontrolu výkonu s vynikající přesností a správná teplota zostane zachována, čímž dosáhnete skvělých výsledků vaření.

Senzor smažení

Senzor smažení vám zjednoduší vaření a zaručí vynikající výsledky smažení. Bez toho, aniž by musel být zvolený stupeň měření, je teplota automaticky udržována.

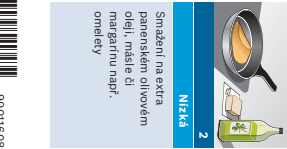


Teplotní senzor je nezbytný pro použití funkcí přípravy pokrmů. Vezte varná deska nedispонуje u specializačních procedur nebo v našem zákaznickém servisu uvedeném referenčním čísle: HEZ39050.



1
Vápní nízká

Příprava a konzervace omáček, dušené zeleniny nebo smažení na extra pánenském olivovém oleji; maso či margarínu.



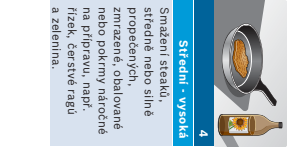
2
Nízká

Smažení na extra pánenském olivovém oleji; maso či margarínu.



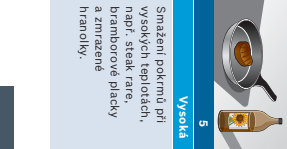
3
Střední - nízká

Smažení ryb a hruvkých pokrmů např. karbanátky nebo Klobás.



4
Střední - vysoká

Smažení steaků, středně nebo silně propečených, nebo pečené na přípravu, např. řízek, cervizé ragú a zelenina.




5
Vysoká

Smažení pokrmů při vysokých teplotách, např. steak rare, bramborové placky a zmrzliny hranolky.

Návod k použití

Doplňující informace naleznete v detailních pokynech pro varnou desku v kapitole „Funkce přípravy pokrmů“. Rádše si tyto pokyny přečtete.

Takto nastavte

- I) Prázdnou pánev postavte na varnou zónu.
- II) Zvolte na displeji varnou zónu.
- III) Zvolte druh ohřevu  „Senzor smažení“.
- IV) Zvolte požadovaný stupeň smažení.
- V) Počkejte, dokud není dosaženo teploty smažení; Průběh nahlížení je zobrazen na displeji. Zazní signál.
- VI) Přidejte do pánve tuk a můžete začít se smažením.





9001160841




CZ Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem

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

Pro spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem postupujte následovně:


1. Zvolte základní nastavení **C 14**, viz kapitola „Základní nastavení“ v návodu k obsluze. **Indikátor varné desky se rozsvítí.**
2. Zvolte varnou zónu, jejíž ukazatel svítí. Zazní signál. **Bliká ukazatel .**
3. Během 30 sekund stiskněte symbol  na bezdrátovém teplotním senzoru. Za několik sekund se na ukazateli varné zóny zobrazí výsledek spojení teplotního senzoru s ovládacím panelem.

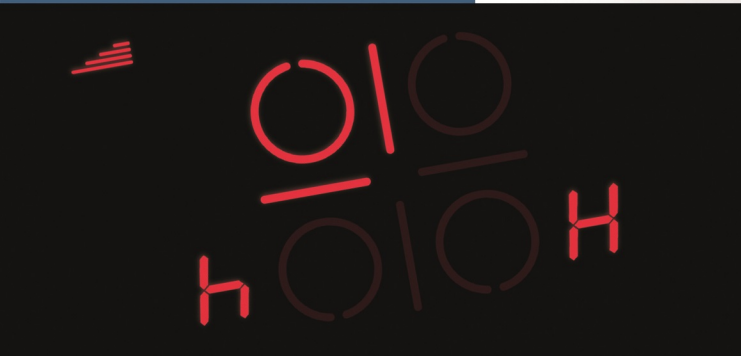
Výsledek

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

- Jakmile je teplotní senzor bezchybně spojený s ovládacím panelem, jsou k dispozici varné funkce.
- Chybné spojení v důsledku poruchy teplotního senzoru může mít tyto příčiny:
 - Chyba v komunikaci Bluetooth.
 - Během 30 sekund po zvolení varné zóny jste nestiskli symbol na teplotním senzoru.
 - Baterie teplotního senzoru je vybitá.Resetujte bezdrátový teplotní senzor a znovu proveďte proces spojení.
- V případě nezdařeného spojení kvůli chybě přenosu proveďte proces spojení znovu. Pokud chyba spojení nadále přetrvává **1**, kontaktujte technický zákaznický servis.

Resetování bezdrátového teplotního senzoru

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





**Teplotní senzor
HEZ39050**



BOSCH

Obsah

	Použití podle určení.	2
	Důležitá bezpečnostní pokyny	3
	Ochrana životního prostředí . . .	3
	Ekologická likvidace	3
	Bezdrátový teplotní senzor.	4
	Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru	4
	Čištění.	6
	Prohlášení o shodě.	6

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: www.bosch-home.com/cz

Použití podle určení

Přečtěte si pozorně návod. Návod k použití a k montáži uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. Pokud došlo k poškození spotřebiče při přepravě, nesmí se používat. Kontaktujte technický servis a poškození písemně zdokumentujte, v opačném případě zaniká jakýkoli nárok na náhradu škody.

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

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

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

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

Důležitá bezpečnostní upozornění

Varování Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

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

Varování Nebezpečí poranění!

- Baterie v bezdrátovém teplotním senzoru se může poškodit nebo prasknout, když se příliš zahřeje. Odstraňte senzor po vaření z varné desky a neuchovávejte ho v blízkosti zdrojů tepla.
- Teplotní senzor může být při odstraňování z hrnce velmi horký. Při snímání používejte chňapku nebo utěrku.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

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

Beždrátový teplotní senzor

Podrobné informace jsou uvedené v kapitole „Asistenční funkce“ v návodu k použití varné desky. Přečtěte si návod.

Příprava a ošetřování beždrátového teplotního senzoru

V této části získáte následující informace:

- Nalepení silikonové lepicí pásky
- Použití beždrátového teplotního senzoru
- Výměna baterie

Teplotní senzor a silikonovou lepicí pásku lze zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho technického zákaznického servisu. Uveďte příslušné referenční číslo.

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

Nalepení silikonové lepicí pásky

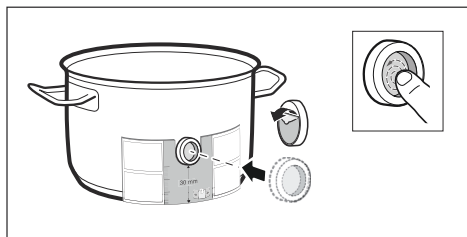
Silikonová lepicí páska slouží k upevnění teplotního senzoru na nádobě.

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

Postupujte následovně:

1. Místo přilepení na hrnci nesmí být mastné. Hrnec umyjte, dobře osušte a místo přilepení otřete např. lihem.

2. Sejměte ochrannou fólii ze silikonové lepicí pásky. Pomocí dodané šablony nalepte silikonovou lepicí pásku v příslušné výšce na hrnec.



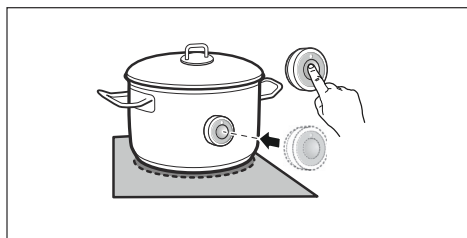
3. Silikonovou lepicí pásku přitlačte, také vnitřní plochu. Lepidlo potřebuje k řádnému vytvrzení 1 hodinu. Nádobu během této doby nepoužívejte ani nečistěte.

Upozornění

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

Použití beždrátového teplotního senzoru

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



Upozornění

- Před připevněním teplotního senzoru zajistěte, aby byla silikonová lepicí páska úplně suchá.
- Nádobu umístěte tak, aby teplotní senzor směřoval k boční vnější ploše varné desky.

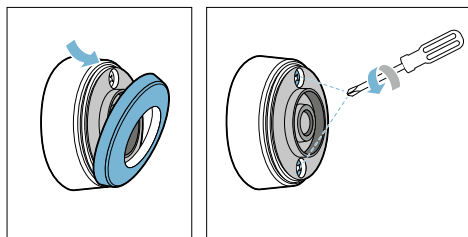
- Teplotní senzor nesmí směřovat k jiné horké nádobě, aby se zabránilo přehřátí.
- Po skončení vaření odstraňte teplotní senzor z hrnce. Uchovávejte ho na čistém, bezpečném místě, a nikoli v blízkosti zdrojů tepla.

Výměna baterie

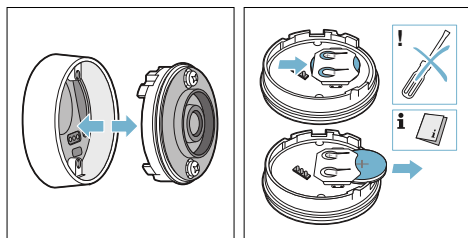
Pokud stisknete symbol na bezdrátovém teplotním senzoru a nerozsvítí se LED, je vybitá baterie.

Výměna baterie:

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

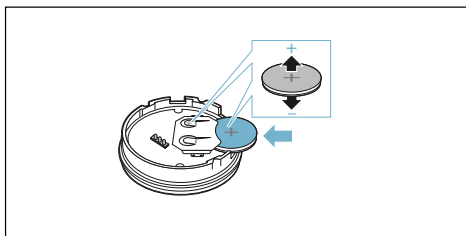


2. Stáhněte horní část. Vyjměte starou baterii. Vložte novou baterii. Dbejte přitom na správnou polaritu.

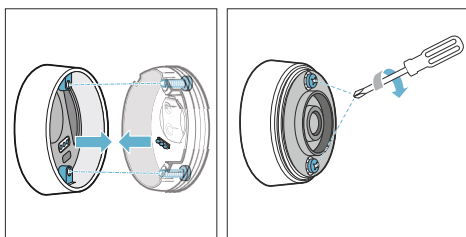


Pozor!

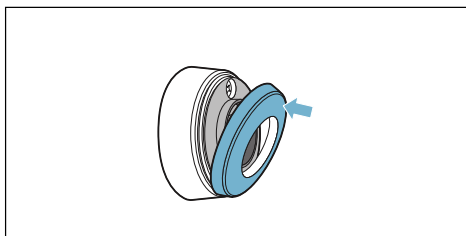
Pro odstranění baterie nepoužívejte předměty z kovu. Nedotýkejte se kontaktů.



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



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



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

Čištění

Teplotní senzor

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

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

Silikonová lepicí páska

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

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

Okénko teplotního senzoru

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

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

Upozornění

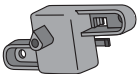
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky, jako drhnoucí houbičky a kartáčky nebo krémové čisticí prostředky.
- Nedotýkejte se okénka senzoru prsty. Mohli byste ho znečistit nebo poškrábat.

Prohlášení o shodě

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

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

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



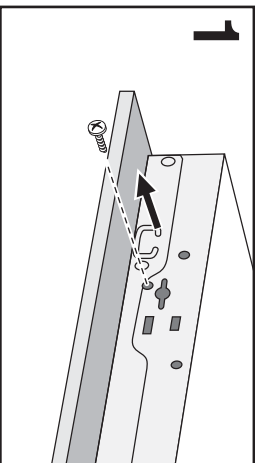
x 2



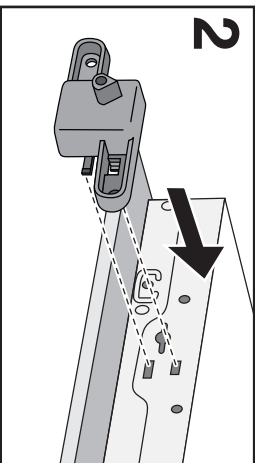
x 2



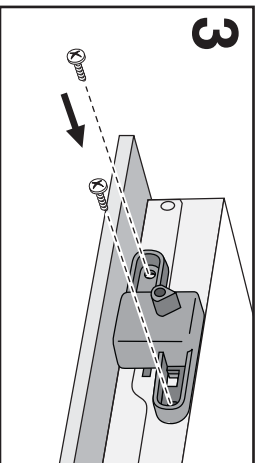
x 4



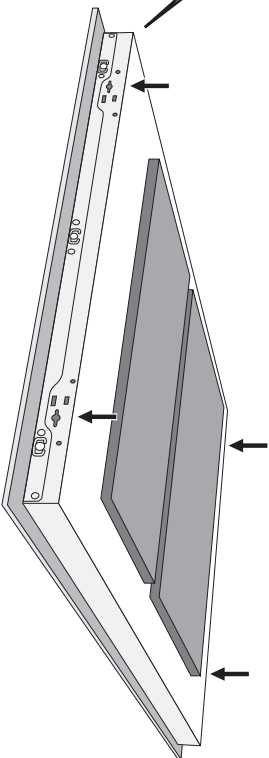
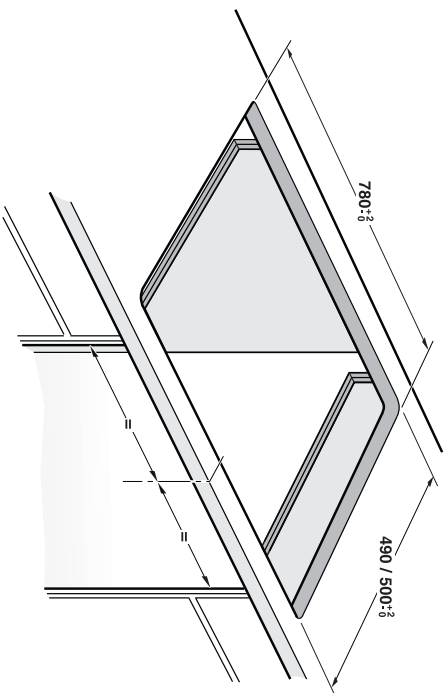
1



2



3



Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 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.

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

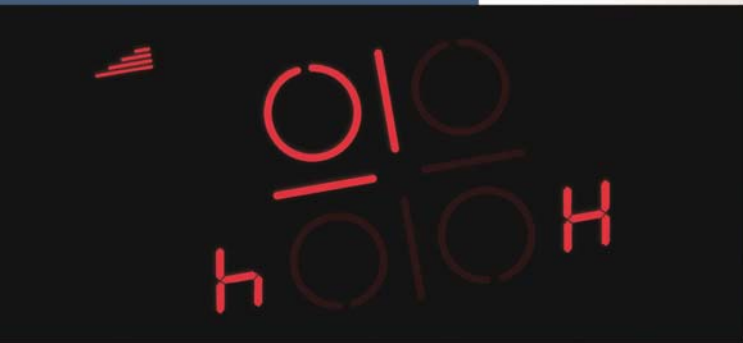
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

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**.
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



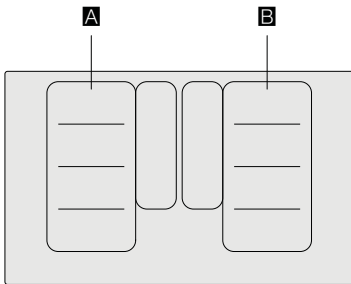
Indukčná sklokeramická varná
doska s ovládaním

PXY875KW1E



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	5
	Dôležité bezpečnostné pokyny	6
	Príčiny poškodenia	7
	Prehľad	7
	Ochrana životného prostredia	8
	Typy na úsporu energie	8
	Ekologická likvidácia spotrebiča	8
	Indukčné varenie	8
	Výhody indukčného varenia	8
	Riadi	8
	Zoznámenie sa so spotrebičom	10
	Ovládací panel	10
	Varné zóny	11
	Prehľad menu	11
	Ukazovateľ zostatkového tepla	12
	Obsluha spotrebiča	12
	Prvé použitie	12
	Zapnutie a vypnutie varnej dosky	12
	Nastavenie varnej zóny	12
	Odporúčanie šéfkuchára	13
	FlexIndukce	16
	Pokyny na používanie varného riadu	16
	Ako dve nezávislé varné zóny	16
	Ako jediná varná zóna	16
	Funkcia Move	17
	Aktivácia	17
	Deaktivácia	17
	Zóna FlexPlus	18
	Pokyny na používanie varného riadu	18
	Aktivácia	18
	Deaktivácia	18
	Časové funkcie	19
	Časovač	19
	Minútka	19
	Funkcia stopiek	19
	Funkcia PowerBoost	20
	Aktivácia	20
	Deaktivácia	20
	Funkcia ShortBoost	20
	Odporúčané použitie	20
	Aktivácia	20
	Deaktivácia	21
	Funkcia udržiavania teploty	21
	Aktivácia	21
	Deaktivácia	21
	Prenos nastavenia	22
	Aktivácia	22
	Funkcia prípravy pokrmov	23
	Druhy funkcií prípravy pokrmov	23
	Vhodný riad	24
	Senzorika a zvláštne príslušenstvo	24
	Funkcia a nastavenie stupňa ohrevu	24
	Odporúčané pokrmy	27
	Asistent	32
	Bezdrôtový teplotný senzor	33
	Príprava a starostlivosť o bezdrôtový teplotný senzor	33
	Pripojenie bezdrôtového teplotného senzora k ovládacímu panelu	33
	Čistenie	34
	Výmena batérie	34
	Vyhlasenie o zhode	35
	Detská poistka	35
	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky	35
	Automatická detská poistka	35
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou	36
	Aktivácia	36
	Deaktivácia	36
	Automatické vypnutie varnej zóny	36
	Základné nastavenie	37
	K základným nastaveniam	37
	Menu základných nastavení	37
	Odchod zo základného nastavenia	37
	Uložiť alebo zrušiť zmeny	37
	Home Connect	38
	Nastavenie	38
	Nastavenie Home Connect	40
	Aktualizácia softvéru	42
	Upozornenie na ochranu dát	42
	Vyhlasenie o zhode	42
	Pripojenie odsávača pár	43
	Nastavenie	43
	Zrušenie pripojenia	44
	Ovládanie odsávača pomocou varnej dosky	44
	Nastavenie ovládania odsávača pár	45

	Ukazovateľ spotreby energie	45
	Test vhodnosti riadu	46
	Čistenie	46
	Varná doska	46
	Rám varnej dosky	46
	Často kladené otázky	47
	Čo robiť v prípade poruchy?	48
	Upozornenia, varovania a chybové hlásenia . .	48
	Tipy	48
	Režim Demo	49
	Zákaznícky servis	50
	E-Nr. a FD	50
	Skúšobné pokrmý	51

Doplňujúce informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a službách môžete nájsť na: <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. Pisomne si zaznamenajte poruchy a zavolajte zákaznícky 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 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, sensorickými 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 a napájacieho vedenia.

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

Pri použití funkcií na úpravu pokrmu nastavte príslušnú varnú zónu pomocou teplotného senzora.

Ak používate kardiostimulátor alebo iné elektronické zariadenie, odporúčame vám, aby ste dbali na zvýšenú opatnosť pri použití tohto spotrebiča alebo pri kontakte so spotrebičom pri jeho prevádzke. Poradte sa so svojim lekárom alebo výrobcom daného zdravotníckeho zariadenia o prípadnej nezlučiteľnosti spotrebiča s týmito zdravotníckym zariadením.

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 nenechávajte bez dozoru. Vzniknutý požiar nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Opatrne uhasťte plamene pomocou pokrievky, protipožiarnej deky alebo podobného nástroja.
- Varné zóny sú po použití veľmi horúce. Nikdy na varnú dosku neumiestňujte horľavé alebo výbušné predmety. Nekladajte 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 zákaznícky servis.
- Nie je možné používať kryty na varnú dosku. Možu viesť k nehodám, napr. vplyvom prehriatia, zapálenia alebo praskajúcich materiálov.

⚠ 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 zákaznícky servis.
- Kovové predmety na varnej doske sa veľmi rýchlo rozpália. Na varnú dosku nikdy nekladajte 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 chyby spotrebiča ho vypnite a odpojte od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Volajte zákaznícky servis.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Volajte zákaznícky servis.
- Trhliny alebo praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Volajte zákaznícky 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 zariadenia.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo poškodenia!

Na spodnej strane varnej dosky sa nachádza ventilátor. Pokiaľ je pod varnou doskou umiestnená zásuvka, nesmú 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 lapky 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 hrnca, ktorý je naplnený vodou. Používajte iba žiaruvzdorný riad.
- Ak sa medzi panvicami a varnou zónou nachádza tekutina, panvice môžu „vyletiť hore“. Udržujte varné zóny a dna pánví vždy v suchu.

🔧 Príčiny poškodenia**Varovanie!**

- Drsné dna hrncov a pánví 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 umiestnenia alobalu 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	Pripálené jedlo.	Pripálené jedlo 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 odstavnú dosku.
	Drsné dna riadu môžu varnú dosku poškriabať.	Skontrolujte riad.
Zafarbenie	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.	Pripálené jedlo 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 dna 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. Použité batérie 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.

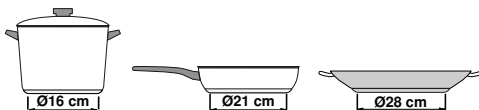
Riad

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.

Aby ste dosiahli dobrý výsledok, mala by feromagnetická oblasť dna nádoby zodpovedať veľkosti varnej zóny. Pokiaľ nedôjde k rozoznaniu riadu na varnej zóne, skúste ho dať na varnú zónu s menším priemerom.

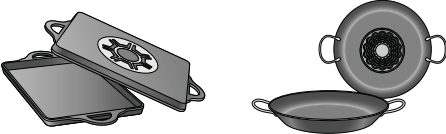


Pokiaľ používate jednu varnú zónu, ktorá je flexibilnou varnou zónou, môžete použiť väčšiu varnú nádobu vhodnú na túto varnú zónu. Informácie o umiestnení varného riadu nájdete v kapitole → „*flexIndukce*“.

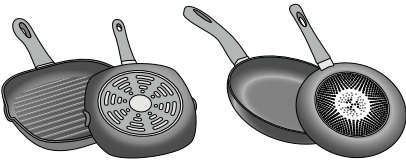


Niektorý indukčný riad nemá celú plochu dna z feromagnetického materiálu:

- 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 riad

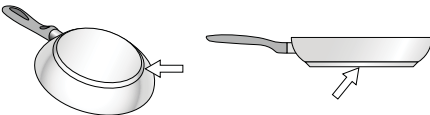
V žiadnom prípade nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

- 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

Pokiaľ sa na varnej doske nenachádza žiadny varný riad, alebo pokiaľ nemá vhodnú veľkosť, či je z nevhodného materiálu, začne blikať ukazovateľ varnej zóny. Postavte na varnú zónu vhodný riad. Ukazovateľ prestane blikať. Inak sa varná zóna po 90 sekundách 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.

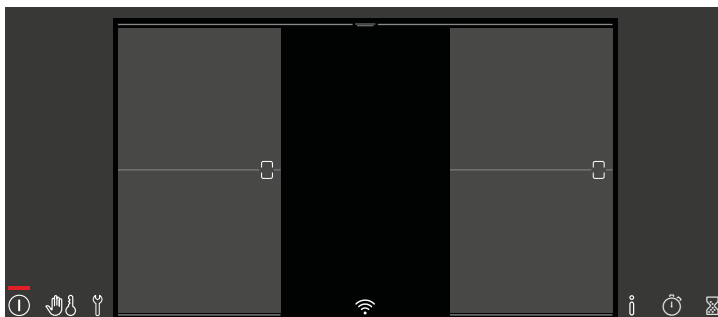
Rozpoznanie varnej nádoby


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

Zoznámene sa so spotrebičom

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

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavný vypínač
	Zablokovanie ovládacieho panelu na čistenie a detská poistka
	Základné nastavenie
	Info menu
	Stopky
	Minútka
	flexIndukce
0...Boost	Oblasť nastavenia
	1..9 Stupne ohrevu
	 Funkcia udržiavania teploty
	 Funkcia PowerBoost
	 Funkcia ShortBoost
menu	Menu režimov varenia:
	 Stupne ohrevu
	 Asistent
	 Funkcia varenia
	 Senzor smaženia
	 Funkcia Move
	Naprogramovanie doby úpravy
	Ovládanie odsávania pár
	WLAN

Ovládacie plochy

Senzory sa skladajú z dotkových polí. Pre voľbu funkcie stlačte zodpovedajúci symbol. Na ukazovateli sa zobrazia dostupné funkcie.

Upozornenie: Udržujte ovládací panel vždy čistý a suchý. Vlhkosť môže narušiť jeho fungovanie.

Varné zóny

Varná zóna		
	Jednoduchá varná zóna	Používajte riady s vhodnou veľkosťou.
	Flexibilná varná zóna	Pozrite kapitolu → „flexIndukce“.
	Varná zóna FlexPlus	Varná zóna FlexPlus sa zapne vždy v spojení s pravou či ľavou flexibilnou varnou zónou. Pozrite kapitolu → „Zóna FlexPlus“.

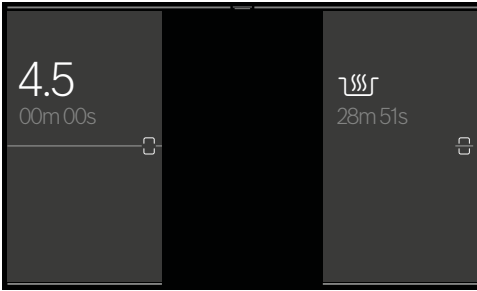
Používajte iba riad vhodný na indukčné varenie, pozrite kapitolu → „Indukčné varenie“.

Prehľad menu

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

Hlavná oblasť

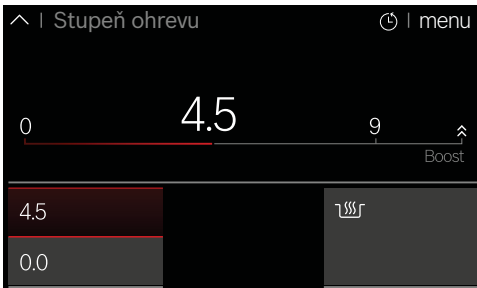
V hlavnom náhľade sa zobrazí prehľad varných zón, ktorými varná doska disponuje. Pri aktívnych varných zónach sú zobrazené režimy varenia, stupne ohrevu a časové funkcie.



Oblasť nastavenia

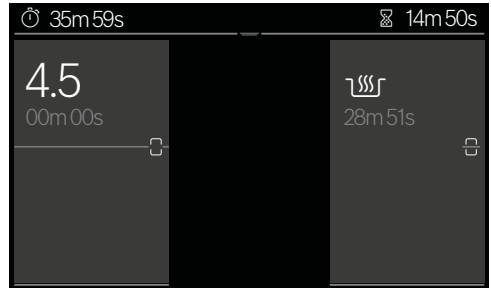
V oblasti nastavenia varnej zóny môžete konfigurovať stupne ohrevu, dobu úpravy a rôzne režimy varenia pre túto varnú zónu.

Pre vstup do oblasti nastavenia stlačte požadovanú varnú zónu.

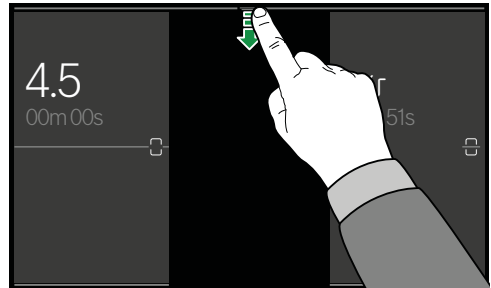


Stavový riadok

Na stavovom riadku sa zobrazí minútka, funkcia stopiek a ďalšie vykonané nastavenia.



Pre rozjasnenie stavového riadka ťahajte prstom zhora dole cez displej.



Pre stlmenie jasu stavového riadka ťahajte opäť hore.

Info-Menu

V Info-Menu môžete vyvolať informácie o spotrebiči.

Pre vstup do menu stlačte symbol

Pre návrat do hlavného náhľadu stlačte symbol

Dodatočne môžete vyvolať informácie k aktuálnym funkciám. S týmto cieľom držte stlačený symbol požadovanej funkcie počas niekoľkých sekúnd. Na displeji sa zobrazí informačné okno, ktoré popisuje aktuálnu funkciu.

Menu režimov varenia

Vaša varná doska disponuje rôznymi režimami varenia.

Režim prípravy pokrmov	Funkcia
Stupne ohrevu	Výber stupňa ohrevu pre varnú zónu.
Asistent	Smaženie a varenie s predvolbou pokrmov.
Funkcia varenia	Varenie s automatickým rozpoznávaním teploty pomocou bezdrôtového teplotného senzora. Upozornenie: Funkciu je možné použiť až po pripojení bezdrôtového senzora varenia k ovládacímu panelu.
Senzor smaženia	Smaženie s automatickým rozoznaním teploty varnej dosky
Funkcia Move	Regulácia teploty pomocou umiestnenia riadu na varných zónach

Do tohto menu sa dostanete stlačením aktuálneho režimu v oblasti nastavenia.

Ukazovateľ zostatkového tepla

Táto varná doska je vybavená ukazovateľom zostatkového tepla pre každú varnú zónu. Ten ukazuje, či je varná zóna ešte horúca. Nedotýkajte sa varnej zóny, kým svieti ukazovateľ zostatkového tepla.

Pokiaľ varnú zónu vypnete, rozsvietí sa ukazovateľ zostatkového tepla. I keď je varná doska už vypnutá, svieti ukazovateľ zostatkového tepla, kým je varná zóna ešte teplá.



Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole nájdete informácie o nastavení varnej zóny. V tabuľke nájdete stupne ohrevu a dobu prípravy pre rôzne pokrmy.

Prvé použitie

Pri prvej zapnutí spotrebiča sa na displeji zobrazí menu pre vykonanie východiskových nastavení.

Následne je zobrazený hlavný náhľad.

Upozornenie: Jazyk a každé ďalšie nastavenie je možné kedykoľvek zmeniť. Iné informácie k výberu jazyka nájdete v kapitole → „Základné nastavenia“.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Hlavný vypínač slúži na zapnutie alebo vypnutie varnej dosky.

Pre zapnutie: Stlačte tlačidlo ①. Zaznie zvukový signál a dotykový displej svieti. Varná doska je pripravená na použitie.

Pre vypnutie: Stlačte tlačidlo ①, kým ukazovateľ zostatkového tepla svieti, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie

- Varná doska sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté na viac ako 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenie je uchované počas 4 sekúnd potom, čo je varná doska vypnutá. Ak ju počas tohto času znovu zapnete, varná doska bude pokračovať vo funkcii s pôvodným nastavením. Informácie o zmene času, v ktorom sú vybrané nastavenia uložené, získate v kapitole → „Základné nastavenia“.

Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohrevu od 1 do 9. Ohrev 1 = najnižšie nastavenie. Ohrev 9 = najvyššie nastavenie. Každý stupeň ohrevu má možnosť stredne silného nastavenia.

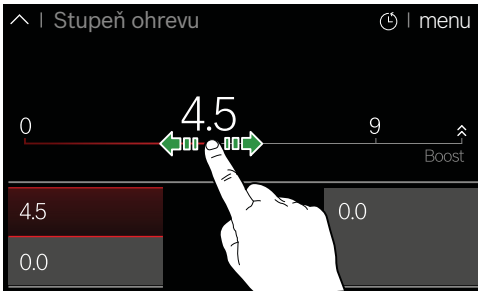
Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Požadovanú varnú zónu zvolíte dotykom. Zobrazenie zvolenej varnej zóny v oblasti nastavenia sa zmení.



2. Zvolíte požadovaný stupeň ohrevu priamym dotykem alebo pretiahnutím.



Stupeň ohrevu je nastavený.

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

Upozornenie

- Pokiaľ na varnej zóne nestojí riad, bliká zvolený stupeň ohrevu. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Pokiaľ bola pred zapnutím varnej dosky na varnú zónu postavená nádoba, rozpozná sa počas 20 sekúnd. Varná zóna sa zvolí automaticky. Po rozpoznání nádoby je nutné počas 20 sekúnd zvoliť stupeň ohrevu, inak sa varná zóna znovu vypne.

Zmena nastavenia ohrevu

Zvolíte varnú zónu a v oblasti nastavenia nastavíte požadovaný stupeň ohrevu.

Vypnutie varnej zóny

Na ovládacom paneli zvolíte varnú zónu a nastavíte ju na 0. Varná zóna sa vypne.

Funkcia rýchlej voľby

Pre nastavenie stupňa ohrevu na 9.0 prejdite prstom cez varnú zónu doprava alebo pre nastavenie na 0.0 doľava. Iné informácie o aktivácii tejto funkcie sa nachádzajú v kapitole → „*Základné nastavenia*“.

Odporúčanie séfkuchára

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 unikáť para. Pre dosiahnutie dobrých výsledkov varenia nie je potrebné, aby z nádoby unikala para.
- Po ukončení varenia ponechajte pokrievku na nádobe, kým nebudete pokrm servírovať.
- Pri varení s použitím tlakového hrnca postupujte podľa pokynov výrobcu.
- Pre zachovanie živín v potravinách nevarte pokrmy zbytočne dlho. Na nastavenie optimálneho času prípravy pokrmu môžete použiť minútku.
- 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 lapky.
- 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	Doba prípravy (v min.)
Rozohrievanie		
Čokoládová poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Ohrev a udržiavanie teploty		
Eintopf (hustá polievka) napr. šošovicová	1.5 - 2	-
Mlieko*	1.5 - 2.5	-
Ohrev klobás vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrev		
Špenát, mrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mrazený	3 - 4	35 - 55
Mierne varenie		
Knedle, knedličky **	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
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (v dvojitom množstve 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)	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Mrazená zelenina	3.5 - 4.5	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečené mäso v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60

* Bez pokrievky.

** Niekoľkokrát obráťte.

*** Predhrejte na stupeň ohrevu 8 – 8,5

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy (v min.)
Dusenie / smaženie s malým množstvom oleja**		
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
Karbonátky (hrúbka 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgery (hrúbka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybie filety, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybie filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mrazené, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tigrie krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a huby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s mäsom na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Mrazené pokrmy, napr. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palacinky (smažené postupne)	6.5 - 7.5	-
Omelety (smažené postupne)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Fritovanie* (150 - 200 g na porciu v 1 - 2 l oleja, smažené porcie)		
Mrazené potraviny, napr. hranolčeky, kuracie nugety	8 - 9	-
Krokety, mrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	-
Ryby, obalované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obalované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestíčku	4 - 5	-
* Bez pokrievky.		
** Niekoľkokrát obráťte.		
*** Predhrejte na stupeň ohrevu 8 – 8,5		

FlexIndukce

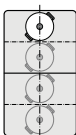
Flexibilnú varnú zónu je možné podľa potreby používať ako súvislú varnú zónu alebo ako dve nezávislé varné zóny.

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.

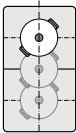
Pokyny na používanie varného riadu

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

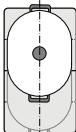
Ako jedna súvislá varná zóna



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

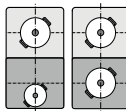


Priemer väčší než 13 cm:
Položte varnú nádobu na jednu z troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



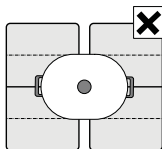
Pokiaľ varná nádobu zaberie viac miesta ako jednu varnú zónu, umiestnite ju na vrchný alebo spodný okraj flexibilnej varnej zóny.

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 dve nezávislé varné zóny

Flexibilná varná zóna sa používa ako dve nezávislé varné zóny.



Aktivácia

Pozrite kapitolu → „*Obsluha spotrebiča*“

Ako jediná varná zóna

Použitie celej varnej zóny prepojením oboch varných zón.

Prepojenie oboch varných zón

1. Postavte nádobu.
2. Stlačte symbol  varnej zóny, na ktorej sa nachádza nádobu. Svetiel ukazovateľ .
3. Zvoľte flexibilnú varnú zónu a nastavte stupeň ohrevu.

Flexibilná varná zóna je aktivovaná.

Zmena stupňa ohrevu

Zvoľte flexibilnú varnú zónu a v oblasti nastavenia zmeňte požadovaný stupeň ohrevu.

Pridanie novej nádoby

Postavte novú nádobu na flexibilnú varnú zónu a riadte sa pokynmi na displeji.

Upozornenie: Pokiaľ riad na používanej varnej zóne posuniete alebo nadvihnete, spustí varná doska automatické vyhľadávanie a skôr zvolený stupeň ohrevu zostáva zachovaný.

Rozdelenie oboch varných zón

Stlačte symbol .

Flexibilná varná zóna bola deaktivovaná. Obe varné zóny fungujú naďalej ako dve nezávislé varné zóny.

Upozornenie

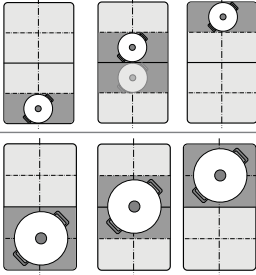
- Pokiaľ varnú dosku vypnete a neskôr znovu zapnete, prepne sa flexibilná varná zóna späť na dve nezávislé varné zóny.
- Pre zmenu konfigurácie flexibilnej varnej zóny sa riadte kapitolou → „*Základné nastavenia*“.

Funkcia Move

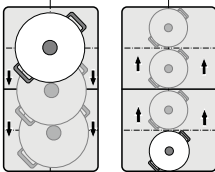
Táto funkcia aktivuje celú flexibilnú varnú zónu, ktorá je rozdelená do troch varných oblastí s nastavenými stupňami ohrevu.

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 $\overline{1}$


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 → „flexIndukce“.

Aktivácia

1. Zvoľte jednu z varných zón vo flexibilnej varnej zóne.
2. Otvorte menu režimov prípravy pokrmu.
3. Zvoľte funkciu MoveMode .

Svieti ukazovateľ  aktívne oblasti varenia.

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 táto funkcia deaktivovaná, stupne ohrevu pre tri varné oblasti sa menia na prednastavené hodnoty.

Deaktivácia

Zvoľte varnú zónu a v oblasti nastavenia stlačte ikonu „Vypnúť“. Varná zóna sa vypne a rozsvietenie 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.

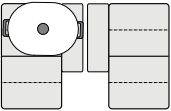
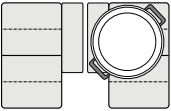
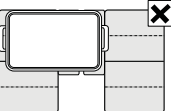
Každá z oboch varných zón FlexPlus sa zapína vždy v spojení s pravou alebo ľavou flexibilnou varnou zónou. Nie je možné ich zapnúť oddelene.

Pokyny na používanie varného riadu

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

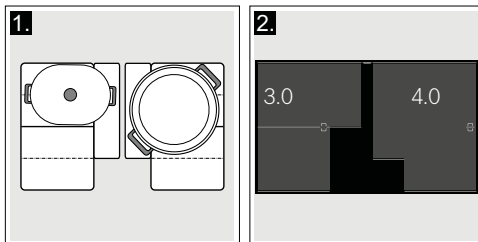
Varný riad by mal pokrývať stranu varnej zóny a varnej zóny FlexPlus.

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

1. Postavte nádobu na varnú zónu a dbajte na to, aby zakrývala tiež varnú zónu FlexPlus.
2. Vyberte požadovanú varnú zónu a stupeň ohrevu. Ukazovateľ FlexPlus svieti.



Varná zóna FlexPlus je aktivovaná.

Deaktivácia

Snímte nádobu z varnej zóny.

Ukazovatele zhasnú.

Varná zóna FlexPlus je deaktivovaná.

Časové funkcie



Vaša varná doska má tri časové funkcie:

- Časovač
- Minútka
- Funkcia stopiek

Časovač

Po uplynutí nastaveného času sa varná zóna automaticky vypne.

Postup pre nastavenie:

1. Na ovládacom paneli zvolte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. V oblasti nastavenia varnej zóny stlačte symbol .
3. Nastavte požadovaný čas.
Pre nastavenie hodín stlačte 00 h a zvolte čas v oblasti nastavenia.
Pre nastavenie minút stlačte 00 m a zvolte čas v oblasti nastavenia.
4. Stlačte symbol .

Začína bežať doba varenia.

Po niekoľkých sekundách sa na ukazovateli varných zón zobrazí čas.

Upozornenie: Pokiaľ je flexibilná varná zóna zvolená ako jediná varná zóna, je nastavený čas pre celú varnú zónu rovnaký.


Senzor smaženia


Pokiaľ je pre varnú zónu naprogramovaná doba prípravy a je aktívovaný senzor smaženia, spustí sa nastavená doba prípravy až po dosiahnutí zvoleného teplotného stupňa.

Funkcia varenia



Pokiaľ je pre varnú zónu naprogramovaná doba úpravy a je aktívovaná funkcia varenia, spustí sa nastavená doba úpravy až po dosiahnutí požadovanej teploty pre zvolenú oblasť.

Zmena alebo zrušenie doby úpravy

Aby ste sa dostali k dobe úpravy, dotknite sa najprv varnej zóny a následne symbolu .

Pre zmenu doby úpravy zvolte novú dobu úpravy a stlačte symbol .

Pre zrušenie doby úpravy stlačte symbol .

Pre návrat do hlavného náhľadu stlačte najprv symbol  a následne symbol .

Po uplynutí nastaveného času



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

Stlačením varnej zóny vypnete ukazovateľ času a zvukový signál.

Minútka

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



Postup pre nastavenie:


1. Stlačte symbol .
2. Nastavte požadovaný čas.
Pre nastavenie hodín stlačte 00 h a zvolte čas v oblasti nastavenia.
Pre nastavenie minút stlačte 00 m a zvolte čas v oblasti nastavenia.
3. Stlačte symbol .


Čas začína bežať.

Po niekoľkých sekundách sa zobrazí čas v hlavnom náhľade.

Zmena, zastavenie alebo zrušenie času

Pre prístup k minútke stlačte senzor .
Pre zmenu času zvolte nový čas a stlačte symbol .

Pre zrušenie času stlačte symbol .

Pre návrat do hlavného náhľadu stlačte symbol .

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí času zaznie signál a na ukazovateli času svieti 00:00.


Pri stlačení symbolu  zhasne ukazovateľ času a zvukový signál stíchne.

Funkcia stopiek

Stopky 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 symbol .

Začne sa odpočítavať čas.

Deaktivácia

Stlačte najprv symbol  a následne symbol .

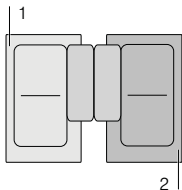
Pre opätovnú aktiváciu ukazovateľa času stlačte symbol .

Pre návrat do hlavného náhľadu stlačte symbol .

Funkcia PowerBoost



Funkcia PowerBoost vám umožní ohriať veľké množstvo vody rýchlejšie ako použitím nastavenia ohrevu 9.

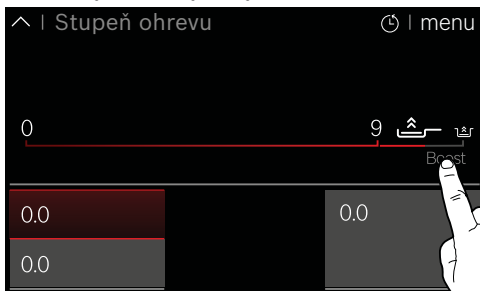
Túto funkciu je možné pre varnú zónu vždy aktivovať, pokiaľ nie je práve používaná pre inú varnú zónu z rovnakej skupiny (pozrite obrázok).




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. V oblasti nastavenia zvoľte boost a držte ho stlačený. Svieta symboly  a .



3. Prst nezdvíhajte a zvoľte symbol . Nadvihnite prst.

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

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

Funkcia je deaktivovaná.

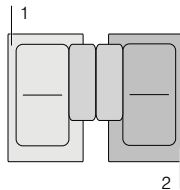
Upozornenie: Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost sama automaticky vypnúť s cieľom ochrany elektronických súčiastok vnútri varnej dosky.

Funkcia ShortBoost

S touto funkciou je možné riad zahriať rýchlejšie ako pri stupni ohrevu 9.

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).





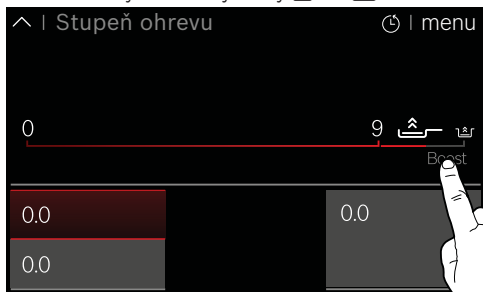
Upozornenie: Pri flexibilnej zóne je možné funkciu aktivovať aj vtedy, keď sa celá oblasť používa ako jediná varná zóna.

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 hrnce a panvice súhlasí s veľkosťou varnej zóny.
- Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → „Indukčné varenie“.

Aktivácia

1. Zvoľte varnu zónu.
2. V oblasti nastavenia zvoľte boost a držte ho stlačený. Svieta symboly  a .



3. Prst nezdvíhajte a zvolte symbol .
Nadvihnite 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 funkcia ShortBoost 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. Zvoľte symbol  v oblasti nastavenia. Ukazovateľ  svieti.

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

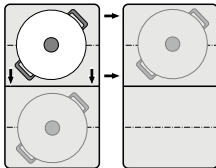
1. Zvoľte varnú zónu.
2. V oblasti nastavenia nastavte stupeň ohrevu na 0. Ukazovateľ  a varná zóna sa vypnú.

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 posuňte varný riad zo zapnutej varnej zóny na inú.



Upozornenie: Doplňujúce informácie o umiestnení riadu nájdete v kapitole → „flexIndukce“.

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 presunú na novú varnú zónu. Pôvodná varná zóna sa deaktivuje.

Upozornenie

- Keď postavíte nádobu znovu do rovnakej polohy, nastavenia sa zachovávajú.
- Posúvajte riad iba na varnú zónu, ktorá ešte nie je zapnutá alebo nie je prednastavená alebo na nej predtým nestála žiadna nádoba.
- Keď nie je žiadna varná zóna aktívna, môžete meniť medzi funkciami PowerBoost alebo ShortBoost zľava doprava alebo sprava doľava.
- Pokiaľ presúvate viac ako jednu nádobu, je funkcia pripravená na použitie pre poslednú presunutú nádobu.

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 varenia 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, ktoré disponujú senzorom smaženia, sú označené 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

Druhy funkcií prípravy pokrmov

Pomocou funkcií prípravy pokrmov je možné pre každý pokrm zvoliť najlepší vhodný druh prípravy.

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

Funkcia prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Vhodný riad	Dostupá zóna	Aktivácia
Senzor smaženia				
Pečenie/smaženie s malým množstvom tuku	1, 2, 3, 4, 5		Všetky varné zóny	
Funkcia prípravy pokrmov				
Ohrev a udržiavanie teploty	1 / 70 °C		Všetky varné zóny	
Mierne varenie	2 / 90 °C		Všetky varné zóny	
Varenie	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, je možné ho zakúpiť u špecializovaných predajcov alebo v našom zákazníckom servise.

Vhodný riad

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

Pre funkcie varenia používajte nádobu, ktorá je taká vysoká, že potrebné množstvo vody siaha nad silikónovú nálepku bezdrôtového teplotného senzora.

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

- HZ390210 15 cm panvica na smaženie
 - HZ390220 19 cm panvica na smaženie
 - HZ390230 21 cm panvica na smaženie
 - HZ390250 28 cm panvica na smaženie
- Odporúča sa len pre varnú zónu FlexPlus.

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

Upozornenie

- Senzor smaženia bol nastavený konkrétne pre tento druh a veľkosť panvice na smaženie.
- Na flexibilných varných zónach sa môže stať, že sa senzor smaženia pri odlišnej veľkosti panvice alebo nesprávne umiestnených panviciach neaktívuje. Pozrite kapitolu → "FlexIndukcia".
- Iné druhy panví na smaženie sa môžu prehriať a dosiahnuť teplotu vyššiu alebo nižšiu ako zvolený stupeň ohrevu. Vyskúšajte najprv najnižší stupeň ohrevu a potom ho prípadne zmeňte.

S funkciami prípravy pokrmov môžete použiť akýkoľvek varný riad vhodný na indukčné varenie. Informácie o type riadu vhodného na indukčné varenie nájdete v kapitole → "Indukčné varenie".

V tabuľke funkcií prípravy pokrmov sú uvedené druhy riadu vhodné pre konkrétne funkcie.

Senzorika a zvláštne príslušenstvo

Počas celého procesu varenia merajú snímače teplotu hrnca alebo panvice. Výkon ohrevu sa tak reguluje s vysokou presnosťou, aby sa udržiavala správna teplota a dosiahli sa dokonalé výsledky varenia.

Vaša varná doska disponuje dvoma rôznymi systémami na meranie teploty, aby ste mohli doceliť tie najlepšie výsledky:

- Snímače teploty, ktoré sa nachádzajú vnútri varnej dosky a kontrolujú teplotu dna nádoby. Vhodné pre senzor smaženia.
- **Bezdrôtový teplotný senzor**, ktorý prevádza informácie o teplote riadu na ovládací panel. Vhodné pre funkcie varenia.

Senzor varenia je pre použitie funkcií varenia nenahraditeľný.

Pokiaľ vaša varná doska nedisponuje bezdrôtovým bezdrôtovým teplotným senzorom, môžete ju získať dodatočne v odbornej predajni, prostredníctvom nášho technického zákaznického servisu alebo našich oficiálnych webových stránok po zadaní referenčného čísla HZ39050.

Informácie k starostlivosti varenia nájdete v odseku → „Príprava a starostlivosť o bezdrôtový teplotný senzor“.

Funkcie a nastavenie stupňa ohrevu

Senzor smaženia

S touto funkciou sa pri smažení udržiava vhodná teplota panvice.

Výhody

- Varná zóna hreje iba vtedy, keď je to nutné pre udržanie teploty. Je možné tak ušetriť energiu a olej a tuk sa neprehrievajú.
- Senzor smaženia hlási, kedy prázdna panvica dosiahla optimálnu teplotu na prídanie oleja a následné vloženie pokrmov.

Upozornenie




- Nekládte 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 masť nastavte stupeň ohrevu 1 alebo 2.
- Počas ohrevu nikdy neoponechávajte panvice bez dozoru, a to i v prípade, že sa v nich nenachádza žiadny pokrm.
- Ak je varná zóna nastavená na vyššiu teplotu než 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.

Nastavenie teploty

Nastavenie teploty	Vhodné na
1 Veľmi nízka	Príprava a konzervácia omáčok, dusenej zeleniny alebo smaženie na extra panenskom olivovom oleji, masle či margaríne.
2 Nízka	Smaženie na extra panenskom olivovom oleji, masle či margaríne, napr. omelety.
3 Stredná – nízka	Smaženie rýb a hutných pokrmov, napr. karbonátok alebo klobás.
4 Stredná – vysoká	Smaženie steakov (stredne či dobre prepečených), mrazených, obalovaných a špeciálnych pokrmov, napr. rezníov, čerstvého ragú a zeleniny.
5 Vysoká	Smaženie pokrmov pri vysokých teplotách, napr. steaky (krvavé) či zemiakových hranolčekov.

Postup pre nastavenie:

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

- Zvoľte varnú zónu.
- Stlačte menu a zvoľte možnosť  senzor smaženia.
- Pre návrat do hlavného náhľadu zvoľte požadovaný teplotný stupeň a stlačte symbol . Funkcia je aktivovaná. Svetlí teplotný stupeň a ukazovateľ . Ukazovateľ teploty sa rozsvetuje do červena, kým sa nedosiahne požadovaný teplotný stupeň. Hneď ako sa dosiahne zvolená teplota, zaznie signál.
- Hneď ako sa dosiahne daná teplota, do panvice pridajte najprv olej a následne potraviny.

Upozornenie: Pokrm obracajte, aby nedošlo k jeho pripáleniu.

Deaktivácia senzora smaženia

- Zvoľte varnú zónu.
- Nastavte teplotný stupeň na 0. Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Pre opustenie režimu senzora smaženia zvoľte iný režim varenia.

Teplotné rozmedzie a nastavenie

Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Teplotné rozmedzie	Vhodné na
Ohrev a udržiavanie teploty	1/70 °C	60 - 70 °C	Napr. polievky, horúce
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

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 su 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 varenia 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

- Používajte hrnce a panvice s rovným a hrubým dnom. Nepoužívajte hrnce a panvice s tenkým alebo zdeformovaným dnom.
- Naplňte hrniec tak, aby obsah dosahoval výšku pre pokrytie silikónovej nálepky senzoru varenia.
- Na smaženie s malým množstvom oleja používajte senzor smaženia.
- Postavte nádobu tak, aby senzor varenia smeroval na bočnú vonkajšiu plochu varnej dosky.
- Počas procesu varenia neodstraňujte senzor varenia z hrnca.
- Po varení neodstraňujte senzor varenia z hrnca. Pozor, senzor varenia môže byť veľmi horúci.

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 na odporúčanej teplote. Hneď ako pokrm zhustne, varte mierne na stupni 2/90 °C.
- Funkcia varenie: 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 (pokiaľ v tabuľke Odporúčané pokrmy nie sú uvedené iné údaje).

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 nenechávajte 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, nabuduce skuste 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 silno. Vykonáte to nasledovne:

- Zvoľte základné nastavenie Funkcie varenia, pozrite kapitolu → *“Základné nastavenie”*.
- Základné nastavenie je nastavené štandardne na 200 - 400 m. Pokiaľ vaše bydlisko leží medzi 200 a 400 metrami nad morom, nie je nutné ďalšie nastavenie. 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 nevrie. Bod varu je možné zmeniť. Pokiaľ si prajete napríklad rýchlejšie uvedenie do varu, je možné zvoliť nižšiu nadmorskú výšku.



Nastavíte takto

Pred prvým použitím funkcií varenia musí byť bezdrôtový teplotný senzor pripojený k ovládaciemu panelu. S týmto cieľom vyhľadajte kapitolu →  *“Bezdrôtový teplotný senzor”*.

1. Pripevnite teplotný senzor na hrniec, pozrite kapitolu → *“Príprava a starostlivosť o bezdrôtový teplotný senzor”*
2. Na požadovanú varnú zónu postavte hrniec s dostatočným množstvom tekutiny a vždy ho zakryte pokrievkou.
3. Na varenie so senzorom varenia zvoľte varnú zónu, na ktorej sa nachádza riad.

4. Stlačte menu a zvoľte možnosť  Funkcia varenia.

Upozornenie: Režim Funkcia varenia je pripravený až po pripojení senzora varenia k ovládaciemu panelu. Pozrite kapitolu →  *“Bezdrôtový teplotný senzor”*

5. Stlačte symbol  bezdrôtového teplotného senzora.
6. Zvoľte vhodný teplotný stupeň podľa tabuľky.
Svieti teplotný stupeň a ukazovateľ . Ukazovateľ teploty sa rozsvetuje do červena, kým voda alebo olej nedosiahnu optimálnu teplotu na vloženie pokrmu. Po dosiahnutí teploty zaznie signál.
7. Po zaznení signálu snímte pokrievku a pridajte pokrmy. Počas procesu varenia udržiajte hrniec zatvorený.

Upozornenie: Pri použití funkcie „Smaženie s veľkým množstvom oleja v hrnci“ hrniec nezakrývajte.

Deaktivácia funkcií varenia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Nastavte teplotný stupeň na 0.
Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Pre opustenie režimu funkcií varenia zvoľte iný režim varenia.

Odporúčané pokrmy

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

Mäso	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Rezne, prírodné*	Senzor smaženia	4	6 - 10
Rezne, obal'ované*	Senzor smaženia	4	6 - 10
Filety**	Senzor smaženia	4	6 - 10
Kotlety*	Senzor smaženia	3	10 - 15
Cordon bleu*	Senzor smaženia	4	10 - 15
Viedenský rezeň*	Senzor smaženia	4	10 - 15
Steak, rare (hrúbka 3 cm)**	Senzor smaženia	5	6 - 8
Steak, medium (hrúbka 3 cm)**	Senzor smaženia	5	8 - 12
Steak, well done (hrúbka 3 cm)**	Senzor smaženia	4	8 - 12
Hydinové prsia* (hrúbka 2 cm)*	Senzor smaženia	3	10 - 20
Mäsové rezančky***	Senzor smaženia	4	7 - 12
Gyros***	Senzor smaženia	4	7 - 12
Slanina*	Senzor smaženia	2	5 - 8
Mleté maso***	Senzor smaženia	4	6 - 10
Hamburger (hrúbka 1,5 cm)*	Senzor smaženia	3	6 - 15
Karbonátky (hrúbka 2 cm)*	Senzor smaženia	3	10 - 20
Plnené karbonátky*	Senzor smaženia	3	10 - 20
Dusené klobásky*	Senzor smaženia	3	8 - 20
Syrové klobásky*	Senzor smaženia	3	8 - 20
Mierne varenie			
Klobásky, mierny ohrev****	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	10 - 20
Varenie			
Karbonátky****	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	20 - 30
Dusené hydinové mäso****	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	60 - 90
Viedenské varené hovädzie****	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	60 - 90
Varenie v tlakovom hrnci			
Kurča v tlakovom hrnci*****	Funkcie prípravy pokrmov	4 / 120 °C	15 - 25
Hovädzie mäso v tlakovom hrnci*****	Funkcie prípravy pokrmov	4 / 120 °C	15 - 25
Smaženie vo veľkom množstve oleja			
Kuracie porcie, fritované*****	Funkcie prípravy pokrmov	5/170 °C	10 - 15
Karbonátky, fritované*****	Funkcie prípravy pokrmov	5/170 °C	10 - 15

* Viackrát obrátiť

** Olej a potraviny dať do panvice po zaznení signálu.

*** Pravidelne miešať.

**** Zahriať a piecť s pokrievkou. Potraviny pridať po zaznení signálu.

***** Suroviny pridať na začiatku.

***** Olej rozohriať so zatvorenou pokrievkou. Piecť po jednotlivých porciách bez pokrievky.

Ryby	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Rybie filety, prírodné*	Senzor smaženia	4	10 - 20
Rybie filety, obalované*	Senzor smaženia	3	10 - 20
Garnát*	Senzor smaženia	4	4 - 8
Krevety*	Senzor smaženia	4	4 - 8
Ryba vcelku, vyprážaná*	Senzor smaženia	3	10 - 20
Mierne varenie			
Ryby, dusené**	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	15 - 20
Smaženie vo veľkom množstve oleja			
Ryby, v pivnom cestíčku***	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	10 - 15
Ryby, obalované***	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	10 - 15
* Viackrát obrátiť.			
** Zahriať a piecť s pokrievkou. Potraviny pridávať po zaznení signálu.			
*** Olej rozohriať so zatvorenou pokrievkou. Piecť po jednotlivých porciách bez pokrievky.			

Pokrm z vaječ	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Volské oká, na masle*	Senzor smaženia	2	2 - 6
Volské oká, na oleji**	Senzor smaženia	4	2 - 6
Pražnica***	Senzor smaženia	2	4 - 9
Omeleta****	Senzor smaženia	2	3 - 6
Palacinky****	Senzor smaženia	5	1,5 - 2,5
Francúzske hrianky****	Senzor smaženia	3	4 - 8
Trhanec****	Senzor smaženia	3	10 - 15
Funkcie varenia			
Vajcia natvrdo uvarené*****	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	5 - 10
* Maslo a potraviny dajte do panvice po zaznení signálu.			
** Olej a potraviny dajte do panvice po zaznení signálu.			
*** Pravidelne miešať.			
**** Celkový čas úpravy na porciu. Smažte postupne.			
***** Suroviny pridávať na začiatku.			

Zelenina a strukoviny	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Cesnak*	Senzor smaženia	2	2 - 10
Glazovaná cibulka*	Senzor smaženia	2	2 - 10
Varený ružičkový kel*	Senzor smaženia	3	5 - 10
Cukety**	Senzor smaženia	3	4 - 12
Baklažán**	Senzor smaženia	3	4 - 12
Papriky*	Senzor smaženia	3	4 - 15
Pečená zelená špargľa**	Senzor smaženia	3	4 - 15
Huby*	Senzor smaženia	4	10 - 15
Restovaná zelenina na oleji*	Senzor smaženia	1	10 - 20
Glazovaná zelenina*	Senzor smaženia	3	6 - 10
Funkcie varenia			
Brokolica, varená***	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	10 - 20
Karfiol, varený***	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	10 - 20
Varený ružičkový kel***	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	30 - 40
Zelené fazuľky, varené***	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
Varenie v tlakovom hrnci			
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
Smaženie s malým množstvom oleja			
Obalovaná zelenina, fritovaná*****	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	4 - 8
Zelenina v pivnom cestíčku, fritovaná*****	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	4 - 8
Obalované huby, fritované*****	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	4 - 8
Huby v pivnom cestíčku, fritované*****	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	4 - 8
* Pravidelne miešať.			
** Viackrát obrátiť.			
*** Zahriať a piecť s pokrievkou. Potraviny pridávať po zaznení signálu.			
**** Surovinu pridať na začiatku.			
***** Olej rozohriať so zatvorenou pokrievkou. Piecť po jednotlivých porciách bez pokrievky.			

Zemiaky	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Hranolčky zo zemiakov varených v šupke*	Senzor smaženia	5	6 - 12
Hranolčky zo surových zemiakov*	Senzor smaženia	4	15 - 25
Zemiakové placky**	Senzor smaženia	5	2,5 - 3,5
Švajčiarske rosti***	Senzor smaženia	2	50 - 55
Glazované zemiaky*	Senzor smaženia	3	15 - 20
Mierne varenie			
Zemiakové knedličky****	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	30 - 40
Funkcia prípravy pokrmov			
Zemiaky, varené*****	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	30 - 45
Varenie v tlakovom hrnci			
Zemiaky v tlakovom hrnci*****	Funkcie prípravy pokrmov	4 / 120 °C	10 - 20
* Pravidelne miešať.			
** Celková doba prípravy jednej porcie. Piecť postupne.			
*** Maslo a potraviny dať do panvice po zaznení signálu.			
**** Zahriať a piecť s pokrievkou. Potraviny pridávať po zaznení signálu.			
***** Suroviny pridávať na začiatku.			

Cestoviny a cereálie	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Mierne varenie			
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
Funkcie prípravy pokrmov			
Rezance**	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	7 - 10
Plnené cestoviny**	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	6 - 15
Varenie v tlakovom hrnci			
Ryža v tlakovom hrnci***	Funkcie prípravy pokrmov	4 / 120 °C	6 - 8
* Zahriať a variť s pokrievkou. Potraviny podávať po zahriatí.			
** Pravidelne miešať.			
*** Suroviny pridávať na začiatku.			

Polievky	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Mierne varenie			
Krémové polievky*	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	10 - 15
Funkcie prípravy pokrmov			
Vývary**	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	60 - 90
Instantné polievky*	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	5 - 10
Varenie v tlakovom hrnci			
Vývary v tlakovom hrnci**	Funkcie prípravy pokrmov	4 / 120 °C	20 - 30
* Pravidelne miešať.			
** Suroviny pridávať na začiatku.			

Omáčky	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Paradajková omáčka so zeleninou*	Senzor smaženia	1	25 - 35
Bešamel*	Senzor smaženia	1	10 - 20
Syrová omáčka*	Senzor smaženia	1	10 - 20
Zahusťované omáčky*	Senzor smaženia	1	25 - 35
Sladké omáčky*	Senzor smaženia	1	15 - 25
* Pravidelne miešajte.			

Dezerty	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Mierne varenie			
Mliečna ryža*	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	40 - 50
Ovsená kaša*	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	10 - 15
Čokoládový dezert*	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	3 - 5
Funkcia varenie			
Kompót**	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	15 - 25
Smaženie vo veľkom množstve oleja			
Smažené šišky***	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	5 - 10
Smažené donuty***	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	5 - 10
Smažené buňuelos***	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	5 - 10
* Pravidelne miešajte.			
** Suroviny pridávajúte na začiatku.			
*** Olej zohrejeme pri zatvorenej pokrievke. Smažte jednotlivé porcie bez pokrievky.			

Mrazené potraviny	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Rezne*	Senzor smaženia	4	15 - 20
Cordon bleu*	Senzor smaženia	4	10 - 30
Hydinové prsia*	Senzor smaženia	4	10 - 30
Kuracie nugety*	Senzor smaženia	4	10 - 15
Gyros**	Senzor smaženia	4	10 - 15
Kebab**	Senzor smaženia	4	10 - 15
Rybie filety, prírodné*	Senzor smaženia	3	10 - 20
Rybie filety, obaľované*	Senzor smaženia	3	10 - 20
Rybie prsty*	Senzor smaženia	4	8 - 12
Hranolky, vyprážené**	Senzor smaženia	5	4 - 6
Pokrm z panvice **	Senzor smaženia	3	6 - 10
Jarné závitky*	Senzor smaženia	4	10 - 30
Syr Camembert*	Senzor smaženia	3	10 - 15
* Niekoľkokrát obráťte.			
** Pravidelne miešajte.			
*** Potraviny dávať po zaznení signálu.			
**** Olej zohrejeme pri zatvorenej pokrievke. Smažte jednotlivé porcie bez pokrievky.			

Mrazené potraviny	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Ohrev/Funkcia udržiavania teploty Zelenina v krémovej omáčke**	Funkcie prípravy pokrmov	1 / 70 °C	15 - 20
Funkcie prípravy pokrmov Zelená fazuľka***	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	15 - 30
Smaženie vo veľkom množstve oleja Fritované hranolčeky****	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	4 - 8
* Niekoľkokrát obráťte. ** Pravidelne miešajte. *** Zahrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny pridajte po zaznení zvukového signálu. **** Olej zohrejeme pri zatvorenej pokrievke. Smažte jednotlivé porcie bez pokrievky.			

Ďalšie	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Smaženie s malým množstvom oleja Syr Camembert* Krutóny** Dehydrované hotové jedlá*** Praženie mandlí**** Praženie orechov**** Praženie píniových orieškov****	Senzor smaženia Senzor smaženia Senzor smaženia Senzor smaženia Senzor smaženia Senzor smaženia	3 3 1 4 4 4	7 - 10 6 - 10 5 - 10 3 - 15 3 - 15 3 - 15
Ohrev/Funkcia udržiavania teploty Ohrev gulásovej polievky***** Ohrev vareného vína*****	Funkcie prípravy pokrmov Funkcie prípravy pokrmov	1 / 70 °C 1 / 70 °C	10 - 20 -
Mierne varenie Ohrev mlieka*****	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	3 - 10
* Niekoľkokrát otočte. ** Pravidelne miešajte. *** Po zaznení signálu pridať vodu. Potraviny pridávať do vriacej vody. **** Potraviny pridať do panvice po zaznení signálu. ***** Suroviny pridávať na začiatku.			

Asistent

S touto funkciou môžete pripravovať najrôznejšie pokrmy. Spotrebič pre vás zvolí optimálne nastavenie.

Voľba a nastavenie programu

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte aktívny režim varenia a zvoľte možnosť Asistent pokrmov.
3. Vyberte požadovanú skupinu programov.
4. Vyberte požadovaný pokrm.

Budete prevedení celým procesom nastavenia pre vybraný pokrm a dostanete pokyny na prípravu.

Prerušenie programu

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

Bezdrôtový teplotný senzor

Pred prvým použitím funkcií varenia musí byť bezdrôtový teplotný senzor pripojený k ovládacímu panelu.

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:

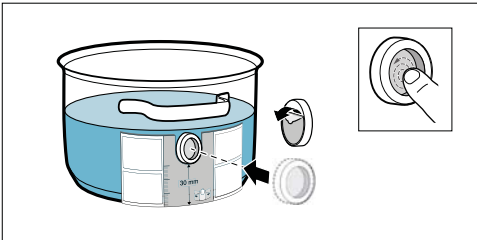
00577921	Súprava 5 silikónových nálepiek
HEZ39050	Teplotný senzor a súprava 5 silikónových nálepiek

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



3. Pritlačte celú plochu silikónovej nálepky, aj vnútornú časť.

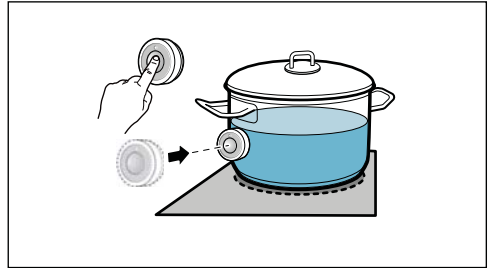
Lepidlo vyžaduje 1 hodinu na stvrdnutie. Riad v tomto čase nie je možné používať.

Upozornenie

- Varný riad so silikónovou nálepkou sa nesmie dlho namáčať v mydlovej vode.
- Pokiaľ sa silikónová nálepka odlepiť, nalepte na jej 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 prípravy pokrmu odstráňte teplotný senzor z varnej nádoby. Uchovávajte ho na čistom a bezpečnom mieste mimo tepelných zdrojov.
- Môžete použiť až tri teplotné senzory súčasne.

Pripojenie bezdrôtového teplotného senzora k ovládacímu panelu

Pre pripojenie bezdrôtového teplotného senzora k ovládacímu panelu postupujte nasledovne:

1. Otvorte základné nastavenia a zvolte položku 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 pripojenia teplotného senzora k ovládacímu panelu.


Hneď ako je senzor varenia bezchybne pripojený k ovládacímu panelu, sú funkcie varenia k dispozícii.

Upozornenie

- K nesprávnemu pripojeniu v dôsledku poruchy senzora varenia môže dôjsť z nasledujúcich dôvodov:
 - chyba komunikácie Bluetooth,
 - nestlačili ste symbol na senzore varenia počas 30 sekúnd,
 - batéria senzora varenia je vybitá. Resetujte senzor varenia a vykonajte znovu proces pripojenia.

- V prípade nesprávneho pripojenia v dôsledku poruchy prenosu vykonajte znovu proces pripojenia. Pokiaľ sa pripojenie naďalej nedarí, informujte technický zákaznícky servis.

Resetovanie bezdrôtového teplotného senzora

1. Stláčajte symbol  senzora varenia počas cca 8 – 10 sekúnd. V priebehu procesu sa LED ukazovateľ teplotného senzora trikrát rozsvieti. Pri tretom rozsvietení sa začne reset. V tomto okamihu už symbol nestláčajte. Hneď ako LED zhasne, bezdrôtový teplotný senzor sa resetuje.
2. Opakujte proces pripojenia.

Čistenie

Neumývajte bezdrôtový teplotný senzor v umývačke riadu.

Teplotný senzor

Očistite senzor varenia vlhkou handričkou. Nikdy neumývajte v umývačke riadu. Neponárajte do vody a neumývajte ho pod tečúcou vodou.

Po varení odstráňte senzor varenia z hrnca. Uchovávajte ho na čistom, bezpečnom mieste, napríklad v obale a nie v blízkosti zdrojov tepla.

Silikónová nálepka

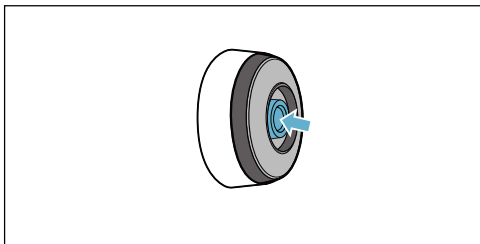
Pred pripavením na senzor varenia krúžok očistite a osušte. Je možné umývať v umývačke riadu.

Upozornenie: Nádobu so silikónovým krúžkom nenechávajte dlhý čas v umývačom roztoku.

Okienko teplotného senzora

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

- Pravidelne odstraňujte nečistoty a tuk.
- Na čistenie používajte vlhkú handričku alebo vatovú tyčinku a čistič na sklo.



Upozornenie

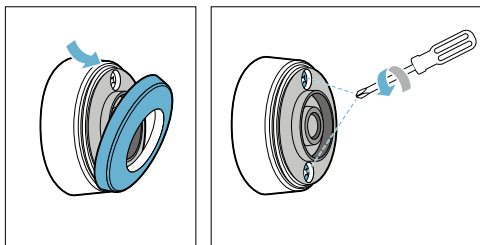
- Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ako drôtenky a kefy alebo čistiace mlieka.
- Nedotýkajte sa okienka senzora prstami. Mohol by sa znečistiť alebo poškriabať.

Výmena batérie

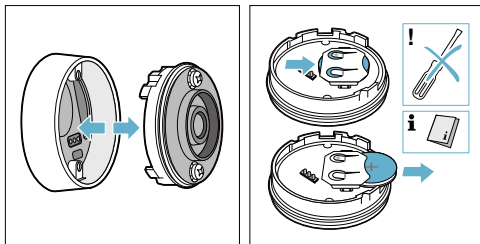
Pokiaľ sa teplotný senzor po stlačení symbolu nerozsvieti, vybila sa batéria.

Výmena batérie:

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

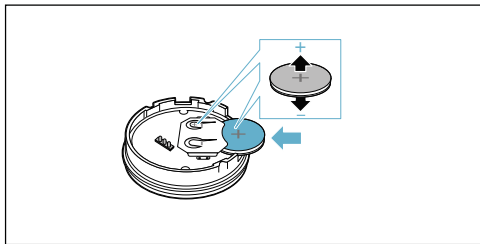


2. Odstráňte hornú časť obalu. Vyberte staré batérie. Vložte dovnútra nové batérie. Dbajte na správnu polaritu batérií.

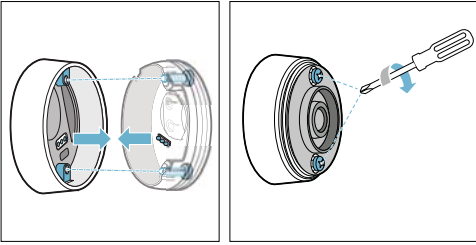


Varovanie!

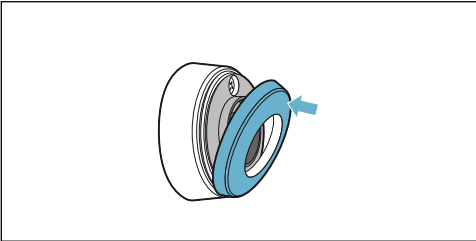
Na vybratie batérií nepoužívajte kovové predmety. Nedotýkajte sa kontaktov batérií.



3. Zavrite uzáver teplotného senzora (drážky na skrutky na uzávere sa musia prekryvať s priehlbínami v spodnej časti krytu). Pritiahnite skrutky pomocou skrutkovača.



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



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

Vyhlasenie o zhode

Robert Bosch Hausgeräte GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou Home Connect je v zhode so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami smernice 2014/53/EU. Podrobné vyhlásenie o zhode RED nájdete na internete na www.bosch-home.com na stránke produktu vášho spotrebiča pri ďalších dokumentoch.




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

Stlačte pole  a riad'te sa pokynmi na displeji.

Detská poistka je aktivovaná. Varná doska je zamknutá.

Deaktivácia

Riad'te sa pokynmi na displeji.

Blokovanie 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 k zmene nastavenia. Aby ste tejto zmene zamedzili, môžete použiť funkciu „Ochrana pred náhodnou aktiváciou“.

Aktivácia

Stlačte senzor .

Zaznie signál. Ovládací panel sa na 30 sekúnd zablokuje.

Teraz je možné očistiť povrch ovládacieho panelu bez toho, aby sa zmenili nastavenia.

Deaktivácia

Po 30 sekundách zaznie signál a ovládací panel sa odblokuje. Pre predčasnú deaktiváciu funkcie sa riadte pokynmi na displeji.

Upozornenie: 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 automatické vypnutie varnej zóny.

Varná zóna prestane hriať. Na displeji bliká 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.


Nastavenie	Popis a možnosti
Jazyk	Je možné zmeniť jazyk spotrebiča.
Home Connect	Môžete pripojiť spotrebič k domácej sieti a mobilnému zariadeniu.
Ovládanie odsávača pár	Môžete ovládať hlavné funkcie odsávača pár prostredníctvom varnej dosky, napr. stupeň ventilátora a svetlo.
Tón signálu	Môžete zvoliť, ktoré signálne tóny bude spotrebič prehrávať.
Doba trvania signálu	Môžete zmeniť dobu trvania signálu.
Tón tlačidiel	Môžete zvoliť, či spotrebič bude pri dotyku polí a symbolov na displeji prehrávať tóny.
Podsvietenie displeja	Môžete zvoliť jas displeja.
Zóna FlexIndukcie	Môžete zvoliť, či majú flexibilné oblasti pri zapnutí varnej dosky fungovať ako jedna varná zóna alebo oddelené.
Stupne powerMove	Môžete voľne meniť prednastavené stupne funkcie Move.
Detská poistka	Varnú dosku môžete zablokovať pomocou detskej poistky a zabrániť tak, aby ju deti neoprávnene používali.
Funkcia rýchlej voľby	Umožňuje rýchle nastavenie stupňov ohrevu na 0.0 alebo 9.0 priamo prostredníctvom hlavného displeja.
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.
Spotreba energie	Môžete zvoliť, či spotrebič po vypnutí zobrazí spotrebu energie.
Senzor varenia	Môžete pridať nový senzor.
Nastavenie bodu varu	Môžete zadať nadmorskú výšku vášho bydliska, 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 výrobného závdu	Môžete vrátiť všetky nastavenia do podoby, ktorá bola pri dodávke.

K základným nastaveniam:


Stlačte senzor . Pritom musia byť všetky varné zóny vypnuté.

Menu Základné nastavenia

Pre listovanie v dostupných nastaveniach ťahajte prstom hore alebo dole. Po stlačení nastavenia získate ďalšie možnosti v čiastkovom menu.

Pre návrat do predchádzajúceho menu stlačte vnútri čiastkového menu symbol .

Opustenie základného nastavenia

Pre opustenie menu základného nastavenia stlačte symbol .

Uloženie alebo vymazanie zmien

Po vykonaní zmien sa zobrazí pri opustení základných nastavení obrazovka na potvrdenie, aby ste mohli zmeny uložiť alebo vymazať.

Home Connect

Tento spotrebič umožňuje prístup WLAN, nastavenie je možné poslať prostredníctvom mobilného zariadenia.

Pokiaľ nie je spotrebič pripojený k domácej sieti, funguje ako varná doska bez pripojenia k sieti. Varnú dosku je možné vždy ovládať prostredníctvom ovládacieho poľa.

Dostupnosť funkcie Home Connect je závislá od dostupnosti služieb Home Connect vo vašej krajine. Služby Home Connect nie sú dostupné v každej krajine. Iné informácie nájdete na www.home-connect.com.

Upozornenie

- Varné dosky nie sú určené na používanie bez dozoru, proces varenia sa musí sledovať.
- Riadte sa bezpečnostnými pokynmi v tomto návode na použitie a zaistite, aby sa pokyny dodržiavali aj keď obsluhujete spotrebič prostredníctvom aplikácie Home Connect. Riadte sa tiež pokynmi v aplikácii Home Connect → „Dôležité bezpečnostné pokyny“ na strane 6.
- Pomocou aplikácie Home Connect môžete poslať nastavenia do svojho spotrebiča a na spotrebiči ich musíte potvrdiť. Ovládanie spotrebiča zvonku nie je možné.
- Obsluha na spotrebiči má vždy prednosť. V tomto čase nie je obsluha prostredníctvom aplikácie Home Connect možná.

Nastavenie

Aby ste mohli vykonávať nastavenia pomocou Home Connect, musí byť na vašom mobilnom zariadení nainštalovaná a nastavená aplikácia Home Connect.

Na to sa riadte priloženými dokumentmi Home Connect.


Pre vykonanie nastavenia postupujte podľa krokov uvedených v aplikácii.

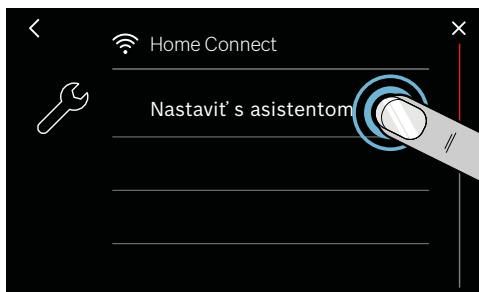
Pre nastavenie musí byť aplikácia otvorená.

Automatické prihlásenie v domácej sieti

Potrebujete router s funkciou WPS.

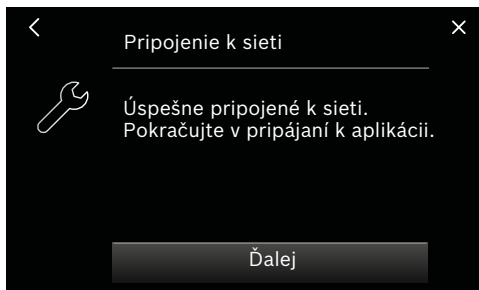
Potrebujete prístup k routeru. Pokiaľ ho nemáte, postupujte podľa krokov v „Manuálnom prihlásení do domácej siete“.


1. Otvorte základné nastavenie pomocou dotykového poľa .
2. Stlačte nastavenie „Home Connect“.
3. Pre spustenie asistenta Home Connect stlačte „Nastaviť s asistentom“.




Zobrazí sa upozornenie na mobilnom zariadení.

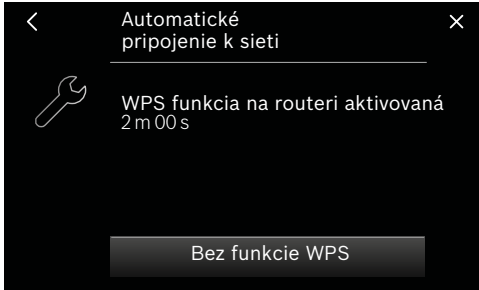
4. Pre pokračovanie stlačte „Ďalej“.
5. Počas 2 minút stlačte tlačidlo WPS na routeri. Keď je varná doska pripojená k domácej sieti, zobrazí sa zodpovedajúce hlásenie. **Upozornenie:** Pokiaľ nie je možné vytvoriť pripojenie, spustíte asistenta znovu alebo prihláste spotrebič manuálne do domácej siete. Zobrazí sa hlásenie, že spotrebič je možné teraz pripojiť k aplikácii.
6. Pre spustenie pripájania k aplikácii stlačte „Ďalej“.



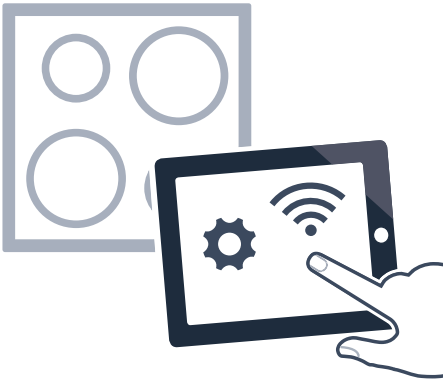
Hneď ako sa proces prihlásenia úspešne dokončí, zobrazí sa zodpovedajúce hlásenie. V hlavnej oblasti ovládacieho panelu sa zobrazí symbol .

Manuálne pripojenie k domácej sieti

1. Otvorte základné nastavenie pomocou symbolu .
2. Stlačte nastavenie „Home Connect“.
3. Stlačte „Nastaviť s asistentom“ pre spustenie asistenta Home Connect. Budete vyzvaní na stlačenie tlačidla WPS na vašom routeri.
4. Zvoľte „Bez funkcie WPS“.

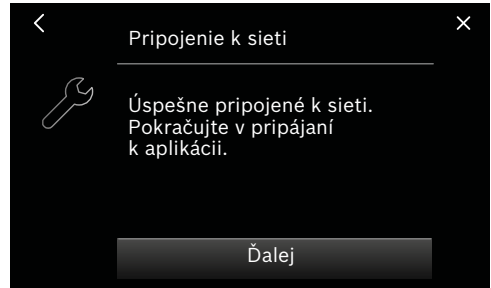



5. Postupujte podľa pokynu a pre pokračovanie stlačte „Spustiť“.
6. Otvorte sieťové nastavenia mobilného zariadenia a prihláste zariadenie k sieti varnej dosky pomocou SSID „HomeConnect“ a kľúčom „HomeConnect“.



Upozornenie: Pokiaľ nie je možné vytvoriť pripojenie, spustíte asistenta znovu a prihláste spotrebič k domácej sieti manuálne.

7. Riadte sa výzvou v aplikácii a zadajte názov siete a heslo vašej domácej siete (WLAN). Zobrazí sa hlásenie, že spotrebič je možné teraz pripojiť k aplikácii.
8. Pre spustenie pripojenia k aplikácii stlačte „Ďalej“.



Hneď ako sa proces prihlásenia úspešne dokončí, zobrazí sa zodpovedajúce hlásenie. V hlavnej oblasti ovládacieho panelu sa zobrazí symbol .

Nastavenie Home Connect

Home Connect môžete kedykoľvek prispôbiť svojim požiadavkám.

Pre zobrazenie informácií o sieti a spotrebiči navigujte v základných nastaveniach svojej varnej dosky k nastaveniam Home Connect.

Nastavenie	Popis a možnosti
Nastavenie s asistentom	Varnú dosku môžete pripojiť k domácej sieti automaticky alebo manuálne. <ul style="list-style-type: none"> Nastavenie pomocou asistenta (automatické prihlásenie k sieti) Nastavenie pomocou asistenta: bez funkcie WPS (manuálne prihlásenie k sieti) Upozornenie: Nastavenie sa zobrazí iba vtedy, pokiaľ je varná doska pripojená k domácej sieti.
Pripojenie s aplikáciou	Môžete vytvoriť pripojenie k jednému alebo viacerým účtom Home Connect. Upozornenie: Nastavenie sa zobrazí iba vtedy, pokiaľ je varná doska pripojená k domácej sieti.
Nastavenie pomocou aplikácie	Môžete nastaviť, či má byť umožnené odoslanie nastavenia varenia. <ul style="list-style-type: none"> Nie – V aplikácii budú zobrazené výhradne aktuálne stavy varnej dosky. Áno – Nastavenie varenia je možné poslať z aplikácie do varnej dosky. Zaslané nastavenia je nutné na varnej doske potvrdiť. Upozornenie: Nastavenie sa zobrazí iba vtedy, pokiaľ je varná doska pripojená k domácej sieti.
Wi-Fi	Rádiomodul varnej dosky môžete vypnúť a odpojiť tak pripojenie k WLAN. <ul style="list-style-type: none"> Vypnuté – Rádiomodul vypnutý. Zapnuté – Rádiomodul zapnutý. Upozornenie: Nastavenie sa zobrazí iba vtedy, pokiaľ je varná doska pripojená k domácej sieti.
Odpojenie	Uložené pripojenia k domácej sieti môžete kedykoľvek resetovať. Upozornenie: Nastavenie sa zobrazí iba vtedy, pokiaľ je varná doska pripojená k domácej sieti.
Informácie o spotrebiči	Sú zobrazené informácie o Home Connect a o sieti. Upozornenie: Nastavenie sa zobrazí iba vtedy, pokiaľ je varná doska pripojená k domácej sieti.

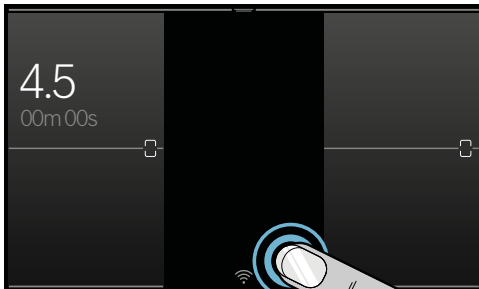
*prednastavenie pri dodávke

Upozornenie: „Nastavenie s asistentom“ je zobrazené, iba pokiaľ ešte nie je vytvorené pripojenie k domácej sieti. Všetky ďalšie nastavenia sa zobrazia po pripojení k domácej sieti.

Môžete zobraziť popis zobrazených symbolov. S týmto cieľom držte stlačený symbol počas aspoň 2 sekúnd alebo tak dlho, kým sa popis nezobrazí.

Symboly WLAN

Symbol WLAN v hlavnej oblasti ovládacieho panelu sa mení v závislosti od sily signálu, dostupnosti serverov Home Connect alebo pri vzdialenom prístupe zákazníckeho servisu.

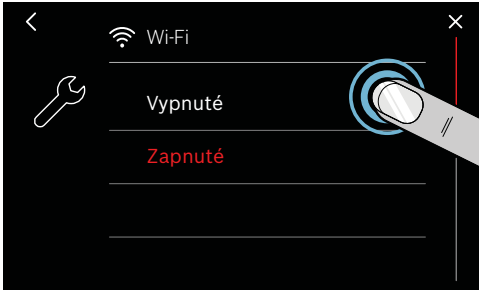



Deaktivácia WLAN

Pokiaľ je aktivovaná WLAN, môžete využiť funkciu Home Connect.

Upozornenie: V pripojenom prevádzkovom režime potrebuje váš spotrebič max. 2 W.

1. Otvorte základné nastavenie pomocou dotykového poľa ť.
2. Stlačte nastavenie „Home Connect“.
3. Stlačte „Wi-Fi“.
4. Stlačte „Vypnuté“.



WLAN je deaktivovaná a na ovládacom poli zhasne symbol .


Odpojiť od siete

Svoju varnú dosku môžete kedykoľvek odpojiť od siete.

Upozornenie: Keď je vaša varná doska odpojená od siete, nie je možná obsluha prostredníctvom Home Connect.

1. Otvorte základné nastavenie pomocou dotykového poľa ť.
2. Stlačte nastavenie „Home Connect“.
3. Stlačte „Odpojiť“.
4. Potvrďte pomocou „Ďalej“.



Spotrebič je odpojený od domácej siete a v ovládacom poli zhasne symbol .

Upozornenie: Sieťové pripojenie sa zruší tiež vtedy, keď spotrebič resetujete na nastavenia z výrobného závodu.

Pripojenie siete

1. Otvorte základné nastavenie pomocou dotykového poľa ť.
2. Stlačte nastavenie „Home Connect“.
3. Stlačte „Pripojiť sieť“.
4. Riadte sa podľa pokynov v odseku „Manuálne prihlásenie v domácej sieti“, resp. „Automatické prihlásenie v domácej sieti“.

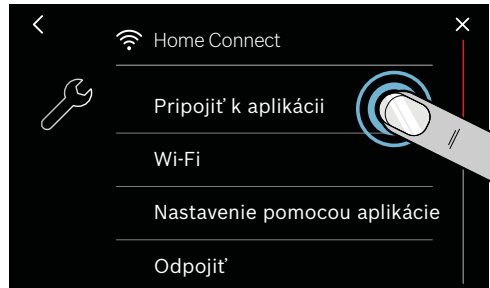
Pripojenie k aplikácii

Pokiaľ je na vašom mobilnom zariadení nainštalovaná aplikácia Home Connect, môžete ju pripojiť k varnej doske.

Upozornenie

- Spotrebič musí byť pripojený k sieti.
- Aplikácia musí byť otvorená a nastavená.
- Pokiaľ existuje priame pripojenie k odsávaču pár, odpojte najprv varnú dosku od domácej siete a spustíte znovu pripojenie. → "Odpojiť od siete" na strane 41 → "Pripojiť k sieti" na strane 41

1. Otvorte základné nastavenie pomocou dotykového poľa ť.
2. Stlačte nastavenie „Home Connect“.
3. Stlačte „Pripojiť k aplikácii“.



K varnej doske môžete pripojiť tiež ďalší účet Home Connect. S týmto cieľom stlačte „Pripojiť k ďalšej aplikácii“.


4. Pre dokončenie procesu pripojenia sa riadte podľa pokynov v aplikácii.

Nastavenie pomocou aplikácie

S aplikáciou Home Connect môžete pohodlne vstúpiť do základných nastavení svojej varnej dosky a poslať nastavenia pre varné zóny do varnej dosky.

Upozornenie

- Pre zmenu základných nastavení musí byť varná doska vypnutá.
- Obsluha na spotrebiči má vždy prednosť. V tomto čase nie je obsluha prostredníctvom aplikácie Home Connect možná.
- V stave po dodávke je aktivovaný prenos nastavení.
- Pokiaľ je prenos nastavení deaktivovaný, sú zobrazené výhradne prevádzkové stavy varnej dosky v aplikácii Home Connect.

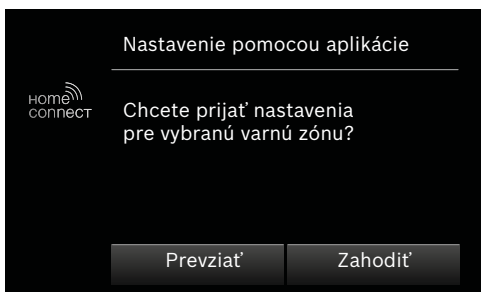
1. Otvorte základné nastavenie pomocou dotykového poľa .
2. Stlačte nastavenie „Home Connect“.
3. Stlačte „Nastavenie pomocou aplikácie“.



4. Pre aktiváciu prenosu stlačte „Áno“, pre deaktiváciu prenosu stlačte „Nie“.

Potvrdenie nastavenia varenia

Hneď ako sú nastavenia prenesené na varnú zónu, zobrazí sa na varnej doske hlásenie. Budete opýtaní, či sa majú nastavenia prevziať. Pre potvrdenie nastavenia stlačte „Prevziať“. Pre odmietnutie nastavenia stlačte „Zahodiť“.



Aktualizácia softvéru

S funkciou Software Update (Aktualizácia softvéru) sa aktualizuje softvér vašej varnej dosky (napr. optimalizácie, odstraňovanie porúch, aktualizácie z dôvodu zabezpečenia). Predpokladom je, že ste registrovaným používateľom Home Connect, máte nainštalovanú aplikáciu na vašom mobilnom zariadení a ste pripojení k serveru Home Connect.

Hneď ako je dostupná aktualizácia, budete informovaní aplikáciou Home Connect, kde si môžete aktualizáciu prevziať.

Po úspešnom prebratí môžete spustiť inštaláciu prostredníctvom varnej dosky alebo prostredníctvom aplikácie Home Connect, pokiaľ sa nachádza vo vašej lokálnej sieti.

Po úspešnej inštalácii budete informovaní prostredníctvom aplikácie Home Connect.

Upozornenie

- Počas preberania môžete svoju varnú dosku naďalej používať.
- V závislosti od osobných nastavení v aplikácii je možné aktualizáciu softvéru prevziať tiež automaticky.
- V prípade aktualizácií týkajúcich sa zabezpečenia sa odporúča vykonať inštaláciu čo najrýchlejšie.

Upozornenie na ochranu dát

S prvým pripojením vášho spotrebiča na sieť WLAN prenesie váš spotrebič nasledujúce kategórie dát na server Home Connect (prvotná registrácia):

- Jednoznačné označenie spotrebiča (skladá sa z kľúčov a MAC adresy zabudovaného komunikačného modulu Wi-Fi).
- Bezpečnostný certifikát komunikačného modulu Wi-Fi (pre technické zabezpečenie pripojenia).
- Aktuálna verzia softvéru a hardvéru vášho domáceho spotrebiča.
- Stav prípadne uskutočneného resetu na nastavenie z výrobného závodu.

Prvá registrácia je potrebná na prípravu funkcie Home Connect a je nutná až v okamihu, keď chcete prvýkrát používať funkcie Home Connect.

Upozornenie: Majte na pamäti, že funkcie Home Connect je možné používať iba v spojení s aplikáciou Home Connect. Informácie o ochrane dát je možné vyvolať v aplikácii Home Connect.

Vyhlásenie o zhode

Spoločnosť BSH Hausgerate GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou Home Connect spĺňa základné požiadavky a ostatné príslušné ustanovenia smernice 2014/53/EU.

Podrobné vyhlásenie o zhode R&TTE nájdete na internetovej stránke na www.siemens-home.bsh-group.com/sk na produktovej stránke svojho produktu pre dodatočnú dokumentáciu.



Pripojenie odsávača pár

Tento spotrebič môžete pripojiť k odsávaču pár a ovládať tak funkcie odsávača pár prostredníctvom svojej varnej dosky.

Existuje niekoľko možností, ako spotrebiče medzi sebou pripojiť:

Home Connect

Pokiaľ oba spotrebiče disponujú Home Connect, je možné pripojenie prostredníctvom aplikácie Home Connect.

Oba spotrebiče je možné ovládať pomocou aplikácie a pomocou ovládacieho panelu.

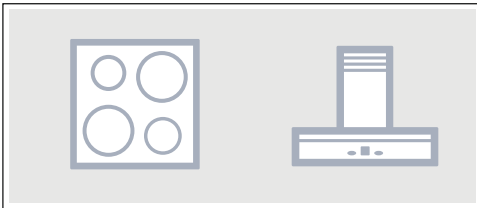
Na tento účel sa riadte priloženými podkladmi Home Connect a kapitolou Home Connect.

→ „Home Connect“ na strane 38



Priame pripojenie spotrebičov

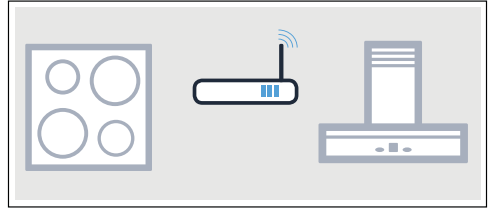
Pokiaľ je spotrebič pripojený priamo k odsávaču pár, je možné odsávač pár ovládať prostredníctvom varnej dosky. Pripojenie k domácej sieti alebo k aplikácii už nie je pre oba spotrebiče možné. Oba spotrebiče je možné ovládať pomocou ovládacieho panelu.



Prepojenie spotrebičov prostredníctvom domácej siete

Použite tento druh pripojenia, pokiaľ k aplikácii Home Connect nie je pripojený žiadny spotrebič alebo iba jeden z oboch spotrebičov.

Pokiaľ sú spotrebiče navzájom prepojené prostredníctvom domácej siete, je možné pre odsávač pár použiť tak ovládanie z varnej dosky, ako aj cez Home Connect.



Upozornenie

- Dodržujte bezpečnostné pokyny v návode na použitie vášho odsávača pár a uistite sa, že sa dodržiavajú aj vtedy, keď obsluhujete spotrebič prostredníctvom ovládania odsávača pár z varnej dosky. → „Dôležité bezpečnostné pokyny“ na strane 6
- Obsluha na ovládači pár má vždy prednosť. V tomto čase nie je obsluha prostredníctvom ovládania z varnej dosky možná.
- V pripojenom pohotovostnom režime spotrebovávajú váš spotrebič max. 2 W.

Nastavenie

Pre nastavenie pripojenia medzi varnou doskou a odsávačom pár musí byť varná doska zapnutá.

Priame pripojenie

Uistite sa, že je odsávač pár vypnutý.

Riadte sa kapitolou „Pripojenie varnej dosky“ v návode na použitie vášho odsávača pár.

Upozornenie: Pokiaľ svoju varnú dosku pripojíte priamo k odsávaču pár, už nie je možné pripojenie k domácej sieti a Home Connect už nemôžete použiť.

1. Otvorte základné nastavenie pomocou dotykového poľa ť.
2. Stlačte nastavenie „Ovládanie odsávača pár“.
3. Stlačte „Pripojiť priamo“.
4. Počas 2 minút spustíte pripájanie na odsávači pár.


Keď je varná doska pripojená k odsávaču pár, zobrazí sa zodpovedajúce hlásenie. Na stavovom riadku sa zobrazia symboly na ovládanie odsávača pár z varnej dosky.

Pripojenie prostredníctvom domácej siete

Potrebuje router s funkciou WPS.

Potrebuje prístup k vášmu routeru. Pokiaľ ho nemáte, postupujte podľa krokov „Priame pripojenie“.

Na začiatku sa uistite, že sa odsávač pár nachádza v domácej sieti.


1. Otvorte základné nastavenie pomocou dotykového poľa .
2. Stlačte nastavenie „Ovládanie odsávača pár“.
3. Stlačte „Pripojiť pomocou siete“.
4. Počas 2 minút stlačte tlačidlo WPS na routeri. Keď je varná doska pripojená k domácej sieti, zobrazí sa zodpovedajúce hlásenie.
5. V priebehu 2 minút spustíte pripájanie na odsávači pár.

Keď je varná doska pripojená k odsávaču pár, zobrazí sa zodpovedajúce hlásenie. Na stavovom riadku sa zobrazia symboly na ovládanie odsávača pár z varnej dosky.

Upozornenie: Pripojenie je možné vytvoriť iba vtedy, keď sú oba spotrebiče pripojené k domácej sieti a nachádzajú sa v procese pripájania. Pokiaľ čas na pripojenie pri jednom z oboch spotrebičov už uplynul, spustíte pripájanie znovu.

Zrušenie pripojenia

Uložené pripojenia k domácej sieti a odsávaču pár môžete kedykoľvek zrušiť.

1. Otvorte základné nastavenie pomocou dotykového poľa .
2. Stlačte nastavenie „Ovládanie odsávača pár“.
3. Stlačte „Odpojiť“.

Ovládanie odsávača prostredníctvom varnej dosky

V základných nastaveniach svojej varnej dosky môžete nastaviť reakcie svojho odsávača pár v závislosti od zapnutia a vypnutia varnej dosky alebo jednotlivých varných zón. → „Nastavenie ovládania odsávača pár“ na strane 45

Prostredníctvom ovládacieho poľa môžete vykonať ďalšie nastavenia.



Nastavenie ventilátora

Zapnutie

Na stavovom riadku stlačte symbol .

Nastavenie stupňa ventilátora

V oblasti nastavenia zvolte stupeň ventilátora.




Môžete zvoliť medzi stupňami 1, 2 a 3. Pre voľbu stupňov Boost a PowerBoost stlačte **boost**  alebo **power boost** .

Vypnutie

Zvoľte stupeň ventilátora 0.




Nastavenie automatickej prevádzky

Zapnutie

1. Na stavovom riadku stlačte symbol .
2. V oblasti nastavenia stlačte auto . Auto  svieti červeno.


Pri tvorbe pár sa ventilátor spustí automaticky.

Vypnutie

1. Na stavovom riadku stlačte symbol .
2. V oblasti nastavenia stlačte auto . Auto  svieti bielo.

Nastavenie osvetlenia odsávača

Svetlo na odsávači pár môžete zapnúť a vypnúť prostredníctvom ovládacieho poľa varnej dosky.

Na stavovom riadku stlačte symbol .

Nastavenie ovládania odsávača pár

Ovládanie odsávača pár z varnej dosky môžete kedykoľvek prispôsobiť svojim požiadavkám.

Upozornenie: Nastavenia sú zobrazené, iba pokiaľ je spotrebič pripojený k odsávaču pár.

Nastavenie	Popis a možnosti
Ovládanie ventilátora (automatické spustenie)	Môžete nastaviť, či a ako sa ventilátor po zapnutí varnej dosky spustí. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnuté – Odsávač pár je nutné v prípade potreby zapnúť manuálne. ■ Zapnutie v automatickom režime* – Odsávač sa zapne pri zapnutí varnej zóny v automatickom režime. ■ Zapnutie v štandardnom režime – odsávač sa zapne pri zapnutí jednej varnej zóny s pevným stupňom.
Dobeh ventilátora	Dobeh ventilátora sa stará o to, aby boli odstránené zvyškové pachy, potom sa ventilátor samostatne vypne. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ventilátor vypnutý. ■ Zapnutie v automatickom režime.* ■ Zapnutie v štandardnom dobehu ventilátora. ■ Žiadne zmeny nastavenia ventilátora pri vypnutí varnej dosky.
Automatické zapnutie svetla	Môžete nastaviť, či sa má osvetlenie odsávača pár zapnúť automaticky s varnou doskou. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnuté ■ Zapnuté* – Osvetlenie sa zapne pri zapnutí varnej dosky.
Automatické vypnutie svetla	Môžete nastaviť, či sa má osvetlenie ventilátora vypnúť automaticky s varnou doskou. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnuté* ■ Zapnuté – Osvetlenie sa vypne pri vypnutí varnej dosky.
Odpojenie	Uložené pripojenia k domácej sieti a k odsávaču pár môžete kedykoľvek resetovať.
* Nastavenie z výrobného závodu	



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“. Riadťe sa pokynmi na displeji. 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.

Pokiaľ nie je výsledok testu optimálny, otestujte hrniec znovu na menšej varnej zóne.

Pre opakovanie testu vyvolajte znovu základné nastavenia a zvolte možnosť Test 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 starostlivosť 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 zvyškového 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.*
Čukor, ryžový škrob alebo umelá hmota.	Okamžite očistite. Používajte škrabku na sklo. Varovanie: Nebezpečenstvo popálenia.*

* Potom očistite navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou.

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 mydlovú vodu.
- Pred použitím nové umývacie hubky riadne umyte.
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce piesok ani drsné čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo ani ostré predmety.

Často kladené otázky

Použitie

Na displeji nie je obraz.

Je možné, že nie je správne nastavený jas displeja. Posviette zhora na displej a nastavte jas v základných nastaveniach. Iné informácie k nastaveniam je možné získať v kapitole → *"Základné nastavenia"*.

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 naraz 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 stále 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"*, → *"flexIndukce"* a → *"Funkcia Move"*.

Prečo trvá zahriatie riadu tak dlho alebo prečo sa dostatočne nezahrieva, aj keď je nastavený vysoký stupeň ohrevu?

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"*, → *"flexIndukce"* 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 riad'te 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.
Dotyková obrazovka nereaguje alebo je blokována.	Ovládací panel je vlhký alebo ho zakrýva nejaký predmet. Osušte ovládací panel a predmet odstráňte.
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.
Keď sa na dotykovej obrazovke nachádza predmet, zaznie zvukový signál.	Odstráňte predmet a varnú dosku znovu nastavte. Na ovládací panel nekladte horúce nádoby.
Varná doska reaguje nezvykle alebo ju nie je možné správne ovládať.	Vypnite spotrebič pomocou domovej poistky alebo elektrického ističa v poistkovej skrini. Vyčkajte niekoľko sekúnd a spotrebič znovu pripojte.
Došlo k prehriatiu elektroniky a príslušná varná zóna bola vypnutá.	Vyčkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Hneď ako ukazovateľ chyby zhasne, je možné variť ďalej.
Došlo k prehriatiu elektroniky a všetky varné zóny boli vypnuté.	Odstráňte nádobu. Vyčkajte niekoľko sekúnd. Hneď ako ukazovateľ chyby zhasne, je možné variť ďalej.
Došlo k prehriatiu varnej zóny a tá sa vypala z dôvodu ochrany pracovného povrchu.	Vyčkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Hneď ako ukazovateľ chyby zhasne, je možné variť ďalej.
Nie je možné aktivovať funkciu prenosu nastavenia.	Potvrďte chybové hlásenie, s týmto cieľom stlačte ľubovoľné pole. Je možné variť ďalej ako obvykle, bez funkcie prenosu nastavenia. Kontaktujte technický zákaznícky servis.
Nie je možné aktivovať varnú zónu FlexPlus.	Potvrďte chybové hlásenie, s týmto cieľom stlačte ľubovoľné pole. S ostatnými varnými zónami je možné variť ako obvykle. Kontaktujte technický zákaznícky servis.

Problém	Riešenie
Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Bolo aktivované automatické bezpečnostné vypnutie. Pozrite príslušnú kapitolu.
Došlo k prehriatiu teplotného senzora a varná zóna sa vypla. E8202	Vyčkajte, kým senzor varenia dostatočne nevychladne a funkciu znovu aktivujte.
Došlo k prehriatiu senzora varenia a všetky varné zóny boli vypnuté. E8203	Pokiaľ senzor varenia nepoužívate, snímte ho z nádoby a uchovávajte ho v dostatočnej vzdialenosti od ostatných varných zón a zdrojov tepla. Znovu zapnite varné zóny.
Batéria senzora varenia je takmer vybitá. E8204	Vymeňte batériu 3V CR2032. Pozrite odsek → „Výmena batérie“
Pripojenie k senzoru varenia je prerušené. E8205	Vypnite a následne znovu zapnite funkciu.
Teplotný senzor je rozbitý/pokazený. E8206	Kontaktujte technický zákaznícky servis.
Ukazovateľ teplotného senzora nesvieti a teplotný senzor nereaguje.	Vymeňte batériu 3V CR2032. Pozrite odsek → „Výmena batérie“ Pokiaľ problém pretrváva, držte stlačený teplotný senzor počas 8 – 10 sekúnd a znovu pripojte teplotný senzor k varnej doske. Pokiaľ problém pretrváva, kontaktujte technický zákaznícky servis.
Ukazovateľ na senzore dvakrát blikne. Batéria teplotného senzora je takmer vybitá. Nasledujúci proces varenia sa môže v dôsledku vybitej batérie prerušiť.	Vymeňte batériu 3V CR2032. Pozrite odsek → „Výmena batérie“.
Ukazovateľ na senzore trikrát blikne. Pripojenie k teplotnému senzoru je prerušené.	Držte stlačený symbol na teplotnom senzore počas 8 – 10 sekúnd a znovu pripojte k varnej doske. Pozrite odsek → „Pripojenie bezdrôtového teplotného senzora k ovládacímu panelu“.
Prevádzkové napätie je nesprávne, mimo normálneho prevádzkového rozmedzia. E9000/E90 10	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
Varná doska nie je správne pripojená. U400	Odpojte varnú dosku od siete. Uistite sa, že je spotrebič pripojený v súlade s elektrickou schémou.

Demo režim

Pokiaľ je na displeji zobrazený symbol , je aktivovaný Demo režim. Spotrebič sa v Demo režime 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 ste sa vyhli zbytočným návštevám našich servisných technikov.

E-Nr a FD

Pri kontakte so zákazníckym servisom uveďte, prosím, označenie produktu (E-Nr.) a výrobné číslo konkrétneho spotrebiča (FD). Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý sa nachádza:

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

Označenie produktu E-Nr. nájdete tiež na sklenenom povrchu varnej dosky. Zákaznícky index (KI) a výrobné číslo 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.

Spoľahnite 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 príslušenstvo značky Schulte-Ufer (4 kusy riadu zo súpravy pre HEZ 390042 indukčné varné dosky) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hlboký hrniec Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrniec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrniec 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		Varenie	
			Doba (min:sek)	Pok-rievka	Stupeň ohrevu	Pok-rievka
Rozpustená čokoláda čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Hlboký hrniec Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nie
Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty						
Šošovicová polievka* Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Hrniec Ø 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.5	Áno
Množstvo: 800 g	Hrniec Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.5	Áno
Šošovicová polievka z plechovky, napr. šošovica s klobásami Erasco Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrniec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.5	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrniec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.5	Áno
Príprava bešamelu						
Teplota mlieka: 7 °C Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1. Rozpustíte 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 ďalšie dve minúty 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		Varenie		
			Doba (min:sek)	Pokrievka	Stupeň ohrevu	Pokrievka	
Príprava mliečnej ryže							
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. Doba 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	Hrniec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po cca 10 minútach)	Áno	
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po cca 10 minútach)	Áno	
Mliečna ryža, príprava bez pokrievky							
Teplota mlieka: 7 °C Pridajte do mlieka všetky prísady a za neustáleho miešania zmes zahrejte. Hneď ako mlieko dosiahne teplotu cca 90 °C, zvoľte odporučený 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	Hrniec 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	Hrniec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Nie	2.5	Nie	
Príprava ryže*							
Teplota vody: 20 °C							
Prísady: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno	
Prísady: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.5	Áno	
Bravčové karé							
Počiatočná teplota karé: 7 °C							
Množstvo: 3 kusy 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	
Príprava palacínok**							
Množstvo: 55 ml cesta na každú palacinku	Panvica na smaženie Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie	
Smažené zemiakové hranolčeky							
Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja, na porciu: 200 g mrazených hranolčekov (napr. značka McCain 123 Original fries)	Hrniec 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							

Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		BOSCH	
Identifikácia modelu		PXY875KW1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		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 vľavo	∅	40 / 23	cm
Flex zóna vpravo	∅	40 / 23	cm
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			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
Flex zóna vľavo		175,0	Wh/kg
Flex zóna vpravo		175,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		175,0	Wh/kg

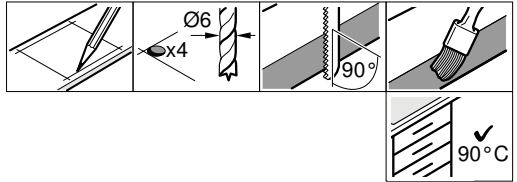
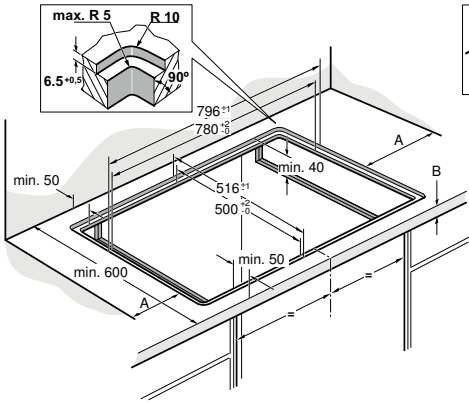
Tabuľka povinných informácií pre domácnosť: (V zmysle ekodizajnu Nariadenia Komisie č 66/2014, čl.2.3.)



sk Montážny návod

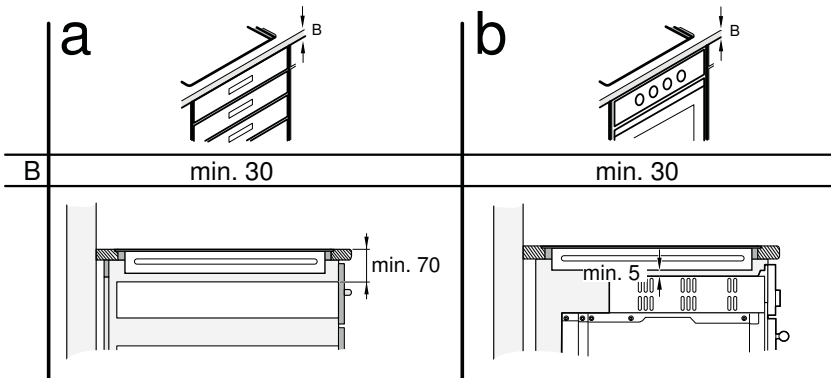


1

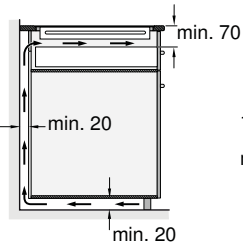


A = min. 40

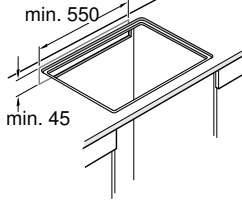
2



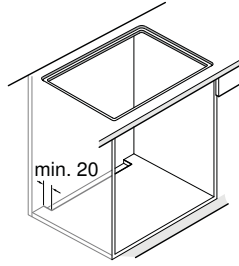
3a



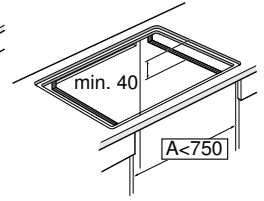
3b



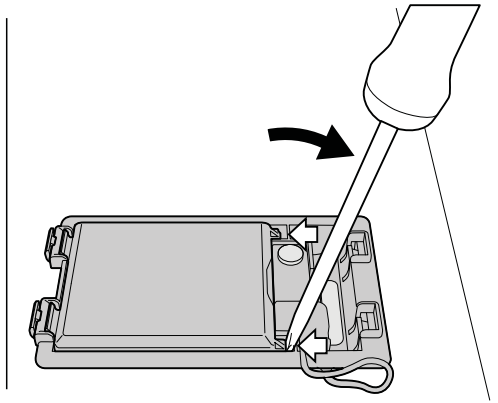
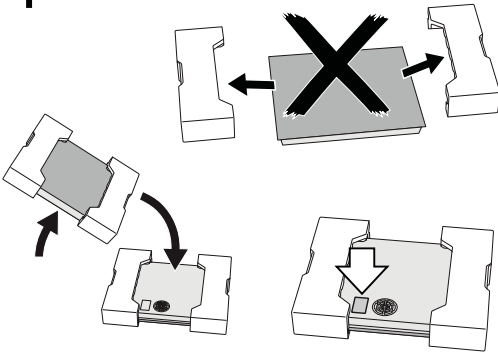
3c



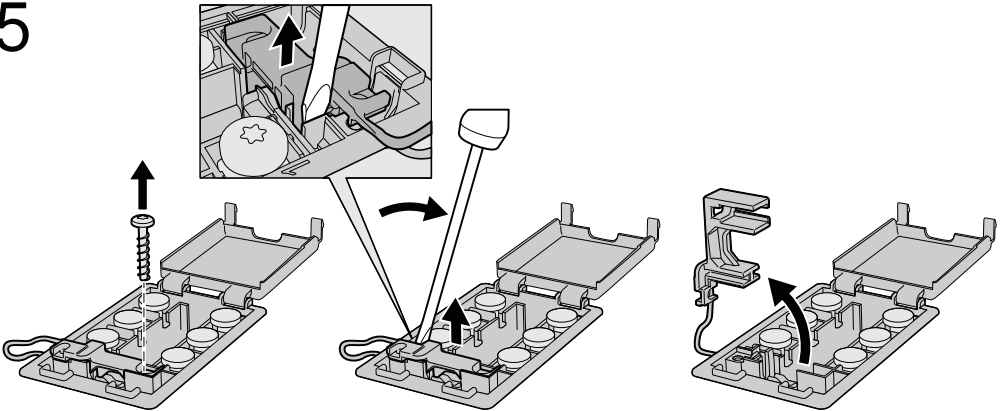
3d



4

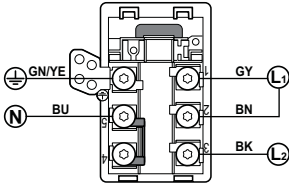


5

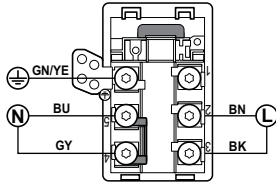


6

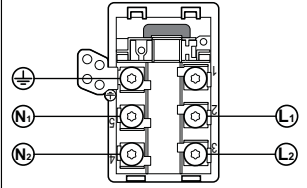
220-240V/380-415V 3N~



220-240V 1N~

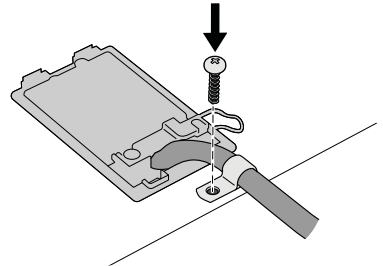
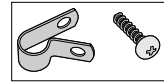
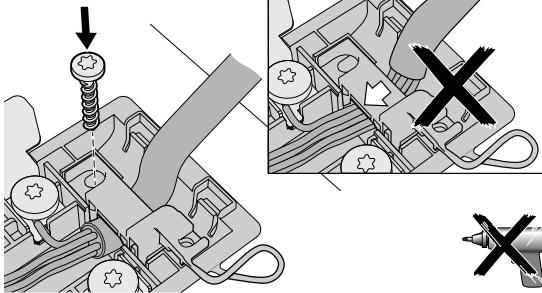


220-240V/380-415V 2L/2N~

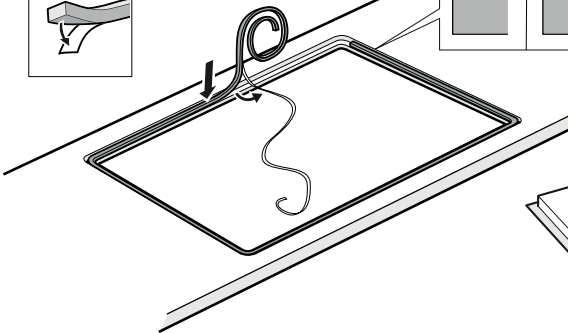
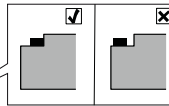
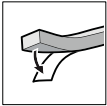


7a

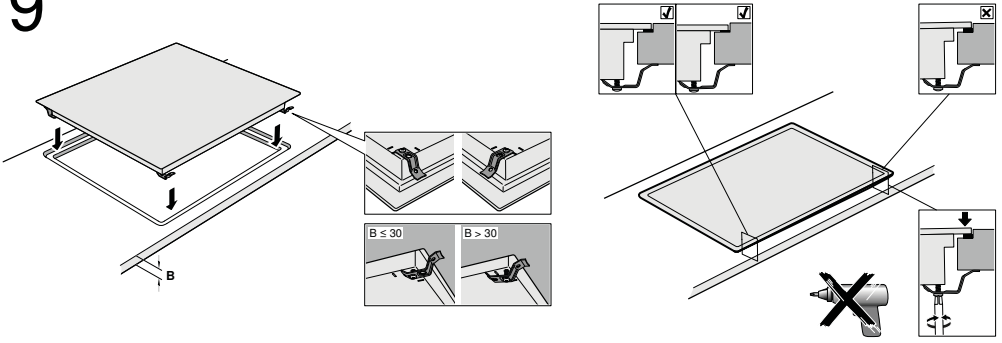
7b



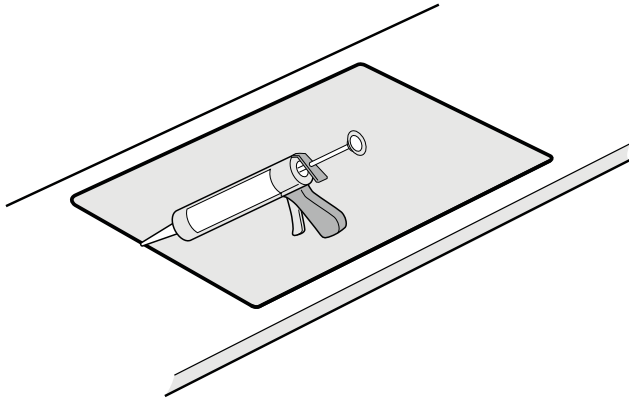
8



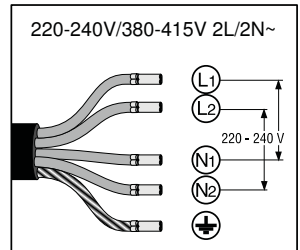
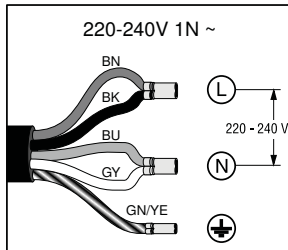
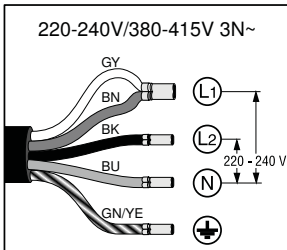
9

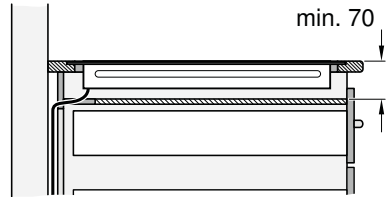
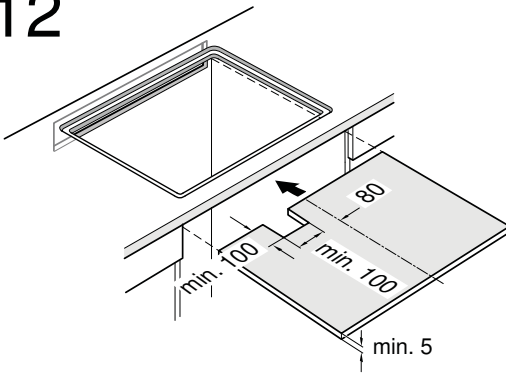


10



11





sk

Dôležité upozornenie

Bezpečnostné upozornenie: Bezpečnosť počas používania spotrebiča je zaručená iba vtedy, ak bolo zabudovanie z technického hľadiska vykonané správnym spôsobom a podľa tohto montážneho návodu. Za škody, ktoré vzniknú neodborným zabudovaním, ručí technik. 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 k elektrickému prúdu: Musí byť vykonané koncesovaným odborníkom. Pritom musia byť dodržané ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny.

Spotrebič musí byť napojený napewno a pripojka musí byť vybavená zodpovedajúcim odpojovačom podľa predpisov o inštalácii.

Typy pripojenia: Spotrebič patrí do ochrannej triedy I a môže byť použitý iba v kombinácii s uzemnenou pripojkou. Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vznikli v dôsledku chybnéj elektrickej inštalácie.

Sieťový pripojovací kábel: Sieťový pripojovací kábel môže inštalovať iba odborník s licenciou alebo vyškolenej technik zákazníckeho servisu. Potrebné údaje na pripojenie nájdete na typovom štítku a schéme pripojenia.

Montáž pod pracovnú dosku: Indukčné varné dosky môžu byť inštalované iba nad zásuvku alebo rúru na pečenie s odvetrávaním rovnakej značky. Pod varnou doskou sa nesmú nachádzať žiadne chladničky, umývačky riadu, rúry bez odvetrávania alebo práčky.

Odsávač pár: Vzdialenosť medzi odsávačom pár a varnou doskou musí zodpovedať minimálnej udanej vzdialenosti podľa montážneho návodu pre odsávač pár.

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

Spotrebič sa máže zabudovať do nasledujúcich tepelne odolných a vodoodolných pracovných dosiek:

- pracovné dosky z mramoru, prírodného kameňa
- syntetické pracovné dosky
- pracovné dosky z masívneho dreva: iba so súhlasom výrobcu pracovnej dosky (lepené hrany)
- montáž iných druhov pracovných dosiek: iba so súhlasom výrobcu pracovnej dosky.

Ak hrúbka pracovnej dosky, do ktorej bude zabudovaná varná doska, nezodpovedá zadaniu, vystužte ju nehorľavým materiálom odolným proti vode, kým nedosiahnete minimálnej odporúčanej hrúbky. V opačnom prípade nie je možné zaručiť dostatočujúcu stabilitu.

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

Upozornenie

- Na vyrovnanie spotrebiča nepoužívajte jednotlivé podpery.
- Úpravy na povrchu pracovnej plochy musí vykonávať špecializovaný poskytovateľ služieb podľa schémy zabudovania. Hrana musí byť čistá a presná, aby bol okraj povrchu viditeľný. Hrany očistite a odmastite zodpovedajúcim čistiacim prostriedkom.

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

Upozornenie: Všetky práce vykonané na vnútrajšku spotrebiča, vrátane výmeny sieťového pripojovacieho kábla, môže vykonať výhradne na to vyškolenej technik zákazníckeho servisu.

Príprava nábytku, obrázok 1/2/3

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

Výrez: Po vyrezaní odstráňte triesky.

Rezné plochy: Zaobstarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

Upozornenie: Pokiaľ má šírka vstavaného otvoru 780 mm, použite diely príslušenstva dodané so spotrebičom.

Zabudovanie nad zásuvku, obrázok 2a

Odkladacia plocha: Musí disponovať hrúbkou minimálne 30 mm. Vzdialenosť medzi hornou časťou odkladacej plochy a hornou časťou zásuvky musí byť 70 mm.

Upozornenie: Ak kovové predmety v zásuvke dosahujú vysoké teploty z dôvodu cirkulácie vzduchu pri ventilácii varnej zóny, použite drevenú medzižahľu podperu; toto platí aj ak v zásuvke uchovávate drobné ostré kovové predmety, ako napríklad ihlice na špičky (Obrázok 12). Pod varnou doskou je nainštalovaný ventilátor. Ak nie je nainštalovaná medzižahľá podpera, v zásuvke nie je možné uchovávať drobné alebo ostré predmety, papier ani kuchynské utierky. Skladovanie týchto predmetov v zásuvke môže brániť chladeniu spotrebiča alebo poškodiť ventilátor z dôvodu nasatia predmetu. Medzi obsahom zásuvky a vstupným bodom pre ventilátor musí byť medzera najmenej s veľkosťou 2 cm.

Montáž nad rúru na pečenie, obrázok 2b

Priečinok: Musí mať hrúbku minimálne 30 mm.

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

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

Upozornenie: Ak bude varný panel zabudovaný nad rúrou na pečenie inej značky, je potrebné použiť medzidno z dreva (Obrázok 12).

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. Preto 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 od zadnej steny nábytku dodržaná minimálna vzdialenosť 20 mm, musí byť v dolnej časti otvor (Obrázok 3c).
- V prípade, že nábytok vnútri nie je širší ako 750 mm, urobte výrezy na postranných stenách (Obrázok 3d).

Upozornenia

- Keď je spotrebič zabudovaný vo varnom ostrove alebo na inom mieste, ktoré tu nie je opísané, zabezpečte primerané odvetrávanie varného panela.
- Dolný sokel neuzavrite hermeticky.

Montáž spotrebiča, obrázky 4/5/6/7/8/9/10/11

Upozornenie: Počas zabudovania varnej dosky používajte ochranné rukavice. Plochy, ktoré nevidíte, môžu mať ostré hrany.

U spotrebičov, ktoré nemajú preinštalovaný kábel, zaveďte pripojovací kábel do prípojnej krabice.

1. Otočte spotrebič a odložte ho na dno obalu, na handru alebo na iný povrch, aby sa nepoškrabal.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite vrchnák 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: hnedá
 - BU: modrá
 - GN/YE: žltá a zelená
 - BK: čierna

Upozornenia

- Keď je pripojenie uskutočnené podľa schémy zapojenia 2L/2N-, usporiadanie mostíkov sa musí zmeniť podľa schémy.
- Dávajte pozor na to, aby po pripojení káblov boli skrutky na pripojovacej zásuvke utiahnuté.

5. Pripevnite sieťový pripojovací kábel pomocou hadicovej svorky a utiahnite upevňovacie skrutky (Obrázok 7a).

6. Zavrite vrchnák prípojnej krabice.

Upozornenie: Kábel umiestnite v stredovej oblasti pripojovacej zásuvky, aby sa uľahčilo uzavretie.

7. Keď sa sieťový kábel prekrýva so zásuvkou, kábel upevnite priloženými káblovými páskami na dolnú stranu varného panela (Obrázok 7b).

Upozornenie: Pokiaľ potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznický servis.

Vloženie varnej dosky, obrázky 8/9/10

1. Pripevnite lepiacu pásku na výstupok pracovnej dosky (Obrázok 8).

2. Spotrebič zasuňte rovnomerne do niky na zabudovanie.
 - Sieťový kábel nepriškrpnite a nevedte cez ostré rohy. V prípade zabudovania nad rúrou vedte vedenie na zadných rohoch rúry k prípojnej zásuvke. Vedenie musí byť nainštalované tak, aby sa nedotýkalo horúcich miest varnej dosky alebo rúry.
 - Pri dlaždicových pracovných doskách: škáry utiesnite silikónovým kaučukom.

3. Dbajte na to, aby varná doska bola v rovnakej výške ako pracovná doska. Pokiaľ varná doska nie je v rovnakej výške, nainštalujte priložené výstuže a opatrne ich pritiahnite (Obrázok 9).

Upozornenie: Nepoužívajte elektrické skrutkovače.

4. Pred prilepením tesnenia (Obrázok 10) vykonajte zodpovedajúci test funkčnosti!

Škáru utiesnite dookola vhodným, tepelne odolným silikónom (napr. Novasil® S70, Otoseal® S70). Tesnenie uhladte leštiacim prostriedkom odporúčaným výrobcom. Riadte sa pokynmi na silikónovom produkte. Spotrebič uvádzajte do prevádzky až po úplnom zaschnutí silikónu (minimálne 24 hodín, podľa okolitej teploty). Vhodný silikón je možné zakúpiť v našom zákaznickom servise.

Pozor!

Použitím nevhodného silikónu mažu vzniknúť trvalé zmeny zafarbenia na pracovných doskách z prírodného mramoru.

Pripojenie spotrebiča, obrázok 11

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

BN: hnedá
BU: modrá
GN/YE: žltá a zelená
BK: čierna
GY: sivá

- V závislosti od druhu pripojenia sa musí prípadne zmeniť výrobné usporiadanie svoriek. Na to sa musia svorky prípadne skrátiť a odstrániť izolácia na použitie svorky, ktorá spája dva káble.

Upozornenie: S kontrolujte, či je spotrebič pripravený na prevádzku: Ak sa objaví na displeji spotrebiča **U400, E05 13** alebo **E**, nie je správne zapojený.

Odpojte spotrebič od elektrického napájania a skontrolujte pripojenie káblov.

Demontáž spotrebiča

Spotrebič vypojte z elektrickej siete.

Odstráňte silikónové tesnenie z celého rámu varnej dosky pomocou vhodného náradia.

Odstráňte upínacie zariadenie.

Zatlačte zosopdu proti varnej doske a vyberte ju.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča! Nesúkajte vyňať spotrebič páčením zhora.

Jednoduché a rychlé Funkcia prípravy pokrmov

Funkcia prípravy pokrmov vám umožní zvoliť najlepší spôsob prípravy každého pokrmu podľa vašich želaní. Senzory neustále merajú teplotu hrnca alebo panvice. To umožní kontrolu výkonu s vynikajúcou presnosťou a správna teplota zostane zachovaná, čím dosiahnete skvelých výsledkov varenia.

Funkcia prípravy pokrmov

Tieto funkcie môžete využiť pre ohrev, 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.





Teplotný senzor je nevyhnutný pre použitie funkcií prípravy pokrmov. Pokiaľ varná doska nedisponuje senzorom, je ho možné kúpiť u špecializovaných predajcov alebo u násom zákazníkcom serose uveďením referenčného čísla HEZ39050.

	1	70 °C	Ohrev, udržívanie teploty napr. polievky, horčice napoje.
	2	90 °C	Mierne varenie napr. ryža, mlieko.
	3	100 °C	Varenie napr. cestoviny, zelenina.
	4	120 °C	Varenie v tlakovom hrnci napr. kurá, dusené mäso.
	5	170 °C	Smaženie s veľkým množstvom oleja napr. slinky, fasťaky.

Návod na použitie

Dozviť sa informácie nájdete v detailných pokynoch pre varnú dosku v kapitole "Funkcia prípravy pokrmov". Naďalej si tieto pokyny prečítajte.

Takto nastavte

- I) Bezdrôtový teplotný senzor pripojte na hrniec.
- II) Na varnú zónu nastavte hrniec s dostatočným množstvom tekutiny a zakryte ho pokrievkou.
- III) Stlačte symbol  na bezdrôtovom teplotnom senzore.  Senzor varenia sa rozsvieti na displeji.
- IV) Na displeji zvolíte varnú zónu.
- V) Zvoľte stupeň u požadovanej funkcie varenia.
- VI) Pokiaľ je, kým voda alebo olej nedosiahne zodpovedajúcu teplotu, Priebeh nahrievania sa zobrazuje na displeji. Zaznie signál.
- VII) Zložte pokrievku a vložte pokrm.
- VIII) Počas varenia ponechajte hrniec prikrytý. Odporúčame: Pri funkcií "Fritovanie vo veľkom množstve oleja" hrniec nezakryvať.

Jednoduché a rychlé Funkcia prípravy pokrmov

Funkcia prípravy pokrmov vám umožní zvoliť najlepší spôsob prípravy každého pokrmu podľa vašich želaní. Senzory neustále merajú teplotu hrnca alebo panvice. To umožní kontrolu výkonu s vynikajúcou presnosťou a správna teplota zostane zachovaná, čím dosiahnete skvelých výsledkov varenia.

Senzor smaženia

Senzor smaženia vám zjednoduší varenie a začne vypikajúce výsledky smaženia. Bez toho, aby ste museli zvoliť stupeň mení, sa teplota automaticky udržava.




	1	Veľmi nízka	Príprava omáčky a konzervencia omáček, desenej zeleniny alebo smaženie na extra panenskom olivovom oleji, masle alebo margaríne.
	2	Nízka	Smaženie na extra panenskom olivovom alebo margaríne, napr. omelety.
	3	Stredne - nízka	Smaženie rybi a hutyvých pokrmov, napr. fasťok alebo Kobas.
	4	Stredne - vysoká	Smaženie steakov (stredne či dobre pripravených), alebo omáčky na nárdoch na prípravu napr. rezov. Čerstvého ragu a zeleniny.
	5	Vysoká	Smaženie pokrmov pri vysokých teplotách, napr. steakov rare či zemiakové placky a zmrázky a hranolčeky.

Návod na použitie

Dozviť sa informácie nájdete v detailných pokynoch pre varnú dosku v kapitole "Funkcia prípravy pokrmov". Naďalej si tieto pokyny prečítajte.

Takto nastavte

- I) Prázdnu panvicu postavte na varnú zónu.
- II) Zvoľte na displeji varnú zónu.
- III) Zvoľte druh ohrevu  "Senzor smaženia".
- IV) Zvoľte požadovaný stupeň smaženia.
- V) Pokiaľ je, kým sa nedosiahne teplota smaženia, Priebeh nahrievania sa zobrazuje na displeji. Zaznie signál.
- VI) Prídajte do panvice tuk a môžete začať so smažením.





9001160841




sk Prepojenie bezkáblového teplotného senzora s ovládacím panelom

Ak váš varný panel nedisponuje bezkáblovým teplotným senzorom, môžete si ho dokúpiť v špecializovanej predajni alebo prostredníctvom nášho technického zákazníckeho servisu pri uvedení referenčného čísla HZ39050.

Na prepojenie bezkáblového teplotného senzora s ovládacím panelom postupujte nasledovne:


1. Zvoľte základné nastavenie **c 14**, pozri kapitolu „Základné nastavenia“ v návode na používanie. Indikátor varnej dosky sa rozsvieti.
2. Vyberte si varnú zónu, ktorej indikátor sa rozsvieti. Zaznie zvukový signál. Bliká indikátor .
3. Počas 30 sekúnd zatlačte na symbol  na bezkáblovom teplotnom senzore. Po niekoľkých sekundách sa na indikátore varnej zóny zobrazí výsledok prepojenia teplotného senzora s ovládacím panelom.

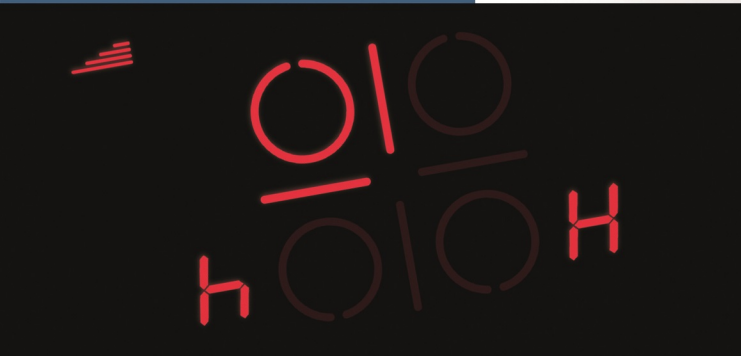
Výsledok

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

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

Resetovanie bezkáblového teplotného senzora

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







**Teplotný senzor
HEZ39050**



BOSCH

Obsah

	Použitie k určenému účelu	2
	Dôležité bezpečnostné pokyny . . .	3
	Ochrana životného prostredia. . . .	3
	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	3
	Bezkáblový teplotný senzor	4
	Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty	4
	Čistenie	6
	Vyhlasenie o zhode	6

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: www.bosch-home.com/sk

Použitie k určenému účelu

Návod si starostlivo prečítajte. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúcich vlastníkov spotrebiča.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak by sa spotrebič poškodil pri preprave, nesmie sa používať. Informujte o tom technický zákazník servisu a škodu písomne zdokumentujte, v opačnom prípade stráca akýkoľvek nárok na náhradu škody.

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

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

a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

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

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

Varovanie **Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!**

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

Varovanie **Nebezpečenstvo poranenia!**

- Batéria v bezkáblvovom senzore teploty sa môže poškodiť alebo môže dôjsť k jej roztrhnutiu v prípade, že je príliš horúca. Senzor po varení odoberte z varného panela a neskladujte ho v blízkosti zdrojov tepla.
- Senzor teploty môže byť pri odstraňovaní z hrnca na varenie veľmi horúci. Na odobratie použite kuchynskú rukavicu alebo kuchynskú utierku.

Ochrana životného prostredia

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



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

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

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

Bezkáblový teplotný senzor

Podrobné informácie nájdete v kapitole „Funkcie asistencie pri varení“ v návode na používanie varného panela. Prečítajte si návod.

Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty

V tomto odseku získate informácie o týchto úkonoch:

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

Senzor teploty a silikónovú izoláciu získate v špecializovanom obchode a prostredníctvom nášho technického zákazníckeho servisu. Vždy uveďte príslušné referenčné číslo.

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

Nalepenie silikónovej izolácie

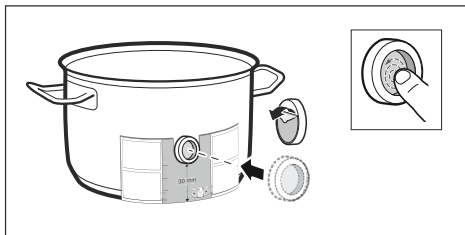
Silikónová izolácia fixuje senzor teploty na riade na varenie.

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

Postupujte takto:

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

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



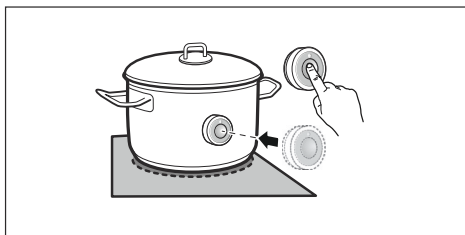
3. Prítlačte silikónovú izoláciu a aj vnútornú plochu. Lepidlo potrebuje na správne vytvrdnutie 1 hodinu. Riad na varenie počas toho nepoužívajte ani nečistite.

Upozornenia

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

Použitie bezkáblového senzora teploty

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



Upozornenia

- Zabezpečte, aby bol silikónový prvok úplne suchý, kým sa naň založí senzor teploty.
- Riad na varenie postavte tak, aby senzor teploty smeroval k bočnej vonkajšej ploche varného panela.

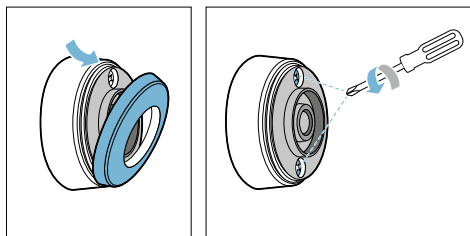
- Senzor teploty nesmie byť nasmerovaný na iný horúci riad na varenie, aby sa zabránilo jeho prehriatiu.
- Po varení odstráňte senzor teploty z hrnca. Odložte ho na čistom, bezpečnom mieste, a nie v blízkosti zdrojov tepla.

Výmena batérie

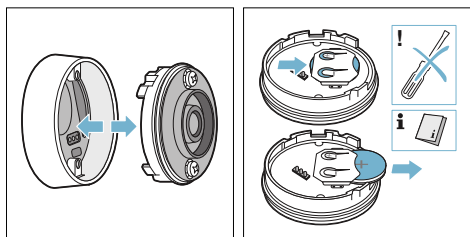
Ak bol stlačený symbol na bezkáblovom senzore teploty a nezsvietila sa LED-dióda, je batéria vybitá.

Výmena batérie:

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

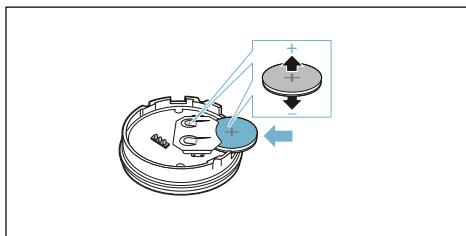


2. Stiahnite hornú časť obalu. Odstráňte starú batériu. Zasuňte novú batériu. Pritom dbajte na dodržanie pólov.

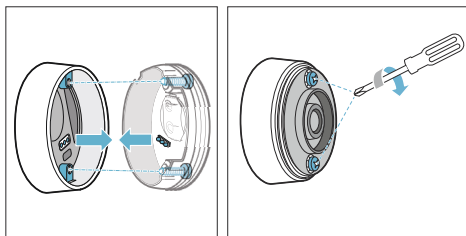


Pozor!

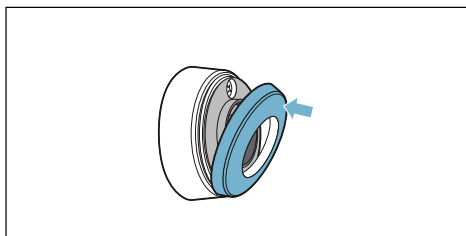
Na odstránenie batérie nepoužívajte žiadne predmety z kovu. Nedotýkajte sa kontaktov.



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



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



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

Čistenie

Senzor teploty

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

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

Silikónová izolácia

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

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

Okienko senzora teploty

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

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

Upozornenia

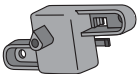
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky spôsobujúce škrabance, ako sú abrazívne špongie a kefy alebo čistiaca emulzia.
- Okienka na senzore sa nedotýkajte prstami. Mohlo by dôjsť k jeho znečisteniu alebo poškriabaniu.

Vyhlasenie o zhode

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

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

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



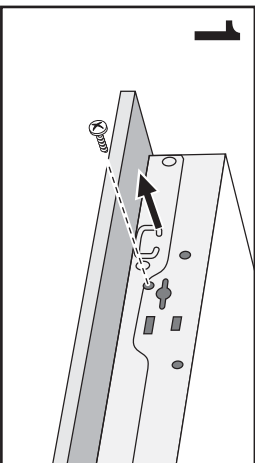
x 2



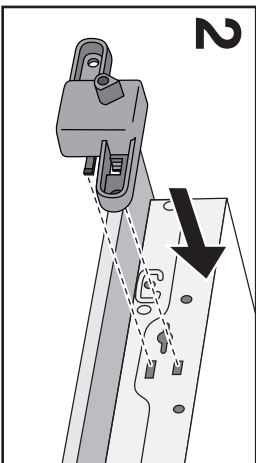
x 2



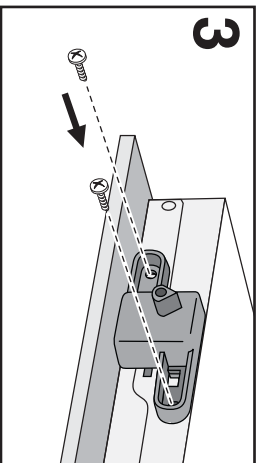
x 4



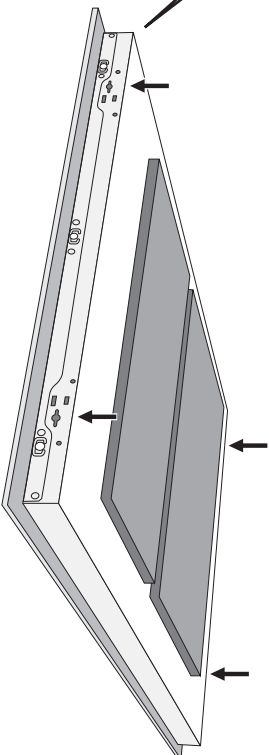
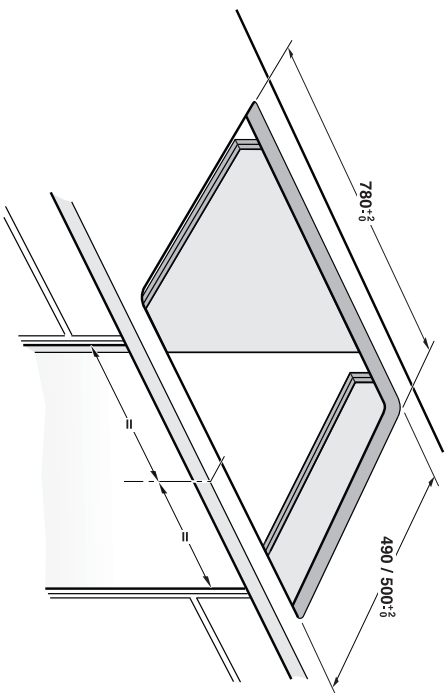
1



2



3



**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotřebiče

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 konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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

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



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o. – 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**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

