



BOSCH

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



Indukčný varný panel

PXY8..D...

[sk] Návod na používanie

Ďalšie informácie nájdete v Digitálnej používateľskej príručke.



Obsah

1	Bezpečnosť.....	2
2	Zabránenie vecným škodám	4
3	Ochrana životného prostredia a šetrenie	5
4	Vhodný riad na varenie.....	6
5	Oboznámenie sa	7
6	Základná obsluha.....	8
7	FlexInduction.....	10
8	MoveMode	10
9	Rozšírená FlexInduction	11
10	Časové funkcie.....	11
11	PowerBoost	12
12	PanBoost	12
13	Funkcia udržiavania teploty	13
14	Prevzatie nastavení.....	13
15	Assist.....	13
16	Bezdrôtový senzor varenia.....	17
17	Detská poistka.....	19
18	Ochrana pri utieraní.....	20
19	Individuálne bezpečnostné vypnutie	20
20	Základné nastavenia	20
21	Test vhodnosti riadu.....	21
22	Čistenie a údržba	22
23	Odstránenie porúch	22
24	Likvidácia	24
25	Zákaznícky servis.....	25
26	Skúšobné pokrmy	25

1 Bezpečnosť

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia.

1.1 Všeobecné upozornenia

- Starostlivo si prečítajte tento návod.

- Návod, záručný list, ako aj ďalšie informácie o produkte si odložte pre neskoršie použitie alebo ďalšieho majiteľa.
- Nepripájajte spotrebič, ak došlo k poškodeniu počas prepravy.

1.2 Používanie v súlade s určením

Spotrebiče bez zástrčky smie pripájať iba koncesovaný odborný personál. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Len pri odbornej montáži podľa montážneho návodu je zaručená bezpečnosť pri používaní. Inštalatér je zodpovedný za bezchybné fungovanie na mieste inštalácie.

Tento spotrebič používajte len:

- na prípravu jedál a nápojov.
- pod dozorom. Krátkodobé varenie nepretŕžite sledujte.
- v súkromných domácnostiach a v uzavretých priestoroch domáceho prostredia.
- maximálne do výšky 4000 m nad morom.

Spotrebič nepoužívajte:

- s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním. Neplatí to v prípade, že je prevádzka vypnutá zariadeniami evidovanými EN 50615.

Ak použijete funkciu varenia so senzormi, zapnite varnú zónu, na ktorej je položený hrniec s teplotným senzorom.

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

1.3 Obmedzenie skupiny používateľov

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a nebezpečenstiev, ktoré z neho vyplývajú.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, výnimkou je iba prípad, ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

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

1.4 Bezpečné používanie

⚠ VAROVANIE – Riziko požiaru!

Varenie na varnom paneli s použitím tuku alebo oleja bez dozoru môže byť nebezpečné a spôsobiť požiar.

- ▶ Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru.
- ▶ Nikdy sa nepokúšajte hasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom plamene prikryte pokrievkou alebo hasiacou dekou.

Varná plocha sa veľmi zahrieva.

- ▶ Na varnú plochu alebo do jej bezprostrednej blízkosti nikdy nedávajte horľavé predmety.
- ▶ Na varnú plochu nikdy neukladajte žiadne predmety.

Spotrebič sa zahrieva.

- ▶ V zásuvkách priamo pod varným panelom nikdy neskladujte horľavé predmety ani spreje.

Kryty varného panelu môžu spôsobiť nehody, napr. prehriatie, vznietenie, prípadne prasknutie materiálu.

- ▶ Nepoužívajte žiadne kryty varného panelu.
- Po každom použití varný panel vypnite hlavným vypínačom.
- ▶ Nečakajte, kým sa varný panel vypne automaticky, pretože na ňom už nie sú žiadne hrnce ani panvice.

Potraviny sa môžu vznietiť.

- ▶ Proces varenia kontrolujte. Proces krátkeho varenia neustále kontrolujte.

⚠ VAROVANIE – Riziko popálenia!

Počas používania sa spotrebič a jeho dotykové časti veľmi zahrejú, najmä rám varného panela, ak je súčasťou.

- ▶ Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

Mriežky na ochranu varného panela môžu viesť k nehodám.

- ▶ Nikdy nepoužívajte mriežky na ochranu varného panela.

Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli.

- ▶ Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Predmety z kovu sa na varnom paneli veľmi zohrejú.

- ▶ Na varný panel nikdy nekladte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky.

⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- ▶ Spotrebič môže opravovať iba príslušne vyškolený personál.
- ▶ Pri oprave spotrebiča sa smú používať len originálne náhradné súčiastky.

Poškodený spotrebič alebo poškodené sieťové prírodné vedenie je nebezpečné.

- ▶ Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.
- ▶ Ak je povrch prasknutý, musí sa spotrebič vypnúť, aby sa zabránilo možnému úrazu elektrickým prúdom. V tomto prípade nevypínajte spotrebič hlavným vypínačom, ale pomocou poistky v poistkovej skrinke.
- ▶ Nikdy neťahajte za sieťové prírodné vedenie, keď ho chcete odpojiť od elektrickej siete. Vždy odpojte sieťovú zástrčku sieťového prírodného vedenia.
- ▶ Keď je spotrebič alebo sieťové prírodné vedenie poškodené, okamžite vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- ▶ Zavolajte zákaznícky servis. → *Strana 25*

Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

- ▶ Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič ani vysokotlakový čistič.

Na horúcich častiach spotrebiča sa môže káblková izolácia elektrických spotrebičov roztaviť.

- ▶ Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.

Kontakt kovových predmetov s ventilátorom, ktorý sa nachádza na spodnej strane varného panela, môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

- V zásuvkách pod varným panelom neskladujte dlhé, ostré kovové predmety.

⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!

Hrnce môžu v dôsledku nahromadenej tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou náhle vyskočiť do výšky.

- Varnú zónu a dno hrnca udržiavajte vždy suché.
- Nikdy nepoužívajte zmrazený riad.

Bezdrôtový teplotný senzor je vybavený batériou, ktorá sa môže pri vysokých teplotách poškodiť.

- Zložte senzor z riadu a uchovávajte ho mimo zdroja tepla.

Teplotný senzor môže byť pri odstraňovaní z hrnca veľmi horúci.

- Na odobratie použite kuchynskú rukavicu alebo kuchynskú utierku.

Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel a varná nádoba prasknúť v dôsledku prehriatia.

- Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nesmie priamo dotýkať dna nádoby naplnenej vodou.
- Používajte riad odolný voči teplu.

Spotrebič s prasknutým alebo zlomeným povrchom môže spôsobiť rezné poranenia.

- Ak má spotrebič prasknutý alebo zlomený povrch, nepoužívajte ho.

⚠ VAROVANIE – Nebezpečenstvo: magnetizmus!

Bezdrôtový teplotný senzor je magnetický a môže poškodiť elektronické implantáty, ako je napríklad kardiosťimulátor alebo inzulínové pumpy.

- Osoby s elektronickými implantátmi musia byť od magnetického ovládacieho prvku vzdialené najmenej 10 cm.
- Ovládací prvok nikdy nenoste vo vreckách oblečenia.

⚠ VAROVANIE – Riziko udusení!

Deti si môžu obalový materiál pretiahnuť cez hlavu alebo sa doň zabaliť a zadusiť.

- Obalový materiál uchovávajte mimo detí.
- Nenechajte deti hrať sa s obalovým materiálom.

Deti môžu vdýchnuť alebo prehltnúť malé časti a zadusiť sa.

- Drobné časti uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nenechajte deti hrať sa drobnými dielmi.

2 Zabránenie vecným škodám

Tu nájdete tie najčastejšie príčiny poškodenia a tipy, ako im môžete predísť.

Poškodenia	Príčina	Opatrenie
Škrvrny	Varenie bez dozoru.	Sledujte proces varenia.
Fľaky, vyhlbeniny	Vykypené jedlá, najmä tie s vysokým obsahom cukru.	Ihneď odstráňte škrabkou na sklo.
Škrvrny, vyhlbeniny alebo praskliny v skle	Poškodený riad, riad s roztaveným smaltom alebo riad s medeným alebo hliníkovým dnom.	Použite vhodnú nádobu v dobrom stave.
Škrvrny, sfarbenie	Nevhodné metódy čistenia.	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramiku, a varný panel čistite iba v studenom stave.
Vyhlbeniny alebo praskliny v skle	Údery alebo spadnutý riad, varné príslušenstvo alebo iné tvrdé alebo špicaté predmety.	Počas varenia neudierajte do skla a zabráňte spadnutiu predmetov na varný panel.
Škrabance, sfarbenie	Drsné dno varnej nádoby alebo posúvanie nádoby po varnom paneli.	Skontrolujte používaný riad. Pri posúvaní varnú nádobu nadvihnite.
Škrabance	Soľ, cukor alebo piesok	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
Poškodenie spotrebiča	Varenie s varnými nádobami z mrazničky.	Nikdy nepoužívajte zmrazený riad.

Poškodenia	Príčina	Opatrenie
Poškodenie varnej nádoby alebo spotrebiča	Varenie bez obsahu.	Prázdne varné nádoby nikdy nedávajte na horúcu varnú zónu ani ich nezohrievajte.
Poškodenie skla	Roztavený materiál na horúcej varnej zóne alebo horúce pokrievky na skle.	Na varný panel nedávajte papier na pečenie alebo hliníkovú fóliu ani plastové nádoby alebo pokrievky.
Prehriatie	Horúca nádoba na ovládacom paneli alebo na ráme.	Nikdy neumiestňujte horúcu nádobu na tieto oblasti.

POZOR!

Tento varný panel je vybavený ventilátorom na spodnej strane.

- Ak sa pod varným panelom nachádza zásuvka, neskladujte tu žiadne malé alebo špicaté predmety, žiadny papier a žiadne kuchynské utierky. Mohlo by dôjsť k nasatiu týchto predmetov, a tým k poškodeniu ventilátora alebo chladenia.
- Medzi priestorom zásuvky a vstupom do ventilátora musí byť dodržaný minimálny odstup 2 cm.

3 Ochrana životného prostredia a šetrenie

3.1 Likvidácia obalu

Obalové materiály nezaťažujú životné prostredie a sú recyklovateľné.

- Jednotlivé komponenty zlikvidujte oddelene podľa druhu.

3.2 Šetrenie energie

Pri dodržiavaní nasledujúcich pokynov spotrebuje váš spotrebič menej energie.

Zvoľte varnú zónu podľa veľkosti hrnca. Riad na varenie položte doprostred.

Používajte taký riad, ktorý má rovnaký priemer dna ako priemer varnej zóny.

Tip: Výrobcovia riadu často udávajú priemer hornej časti hrnca. Ten je často väčší, než priemer dna.

- Nevhodný riad na varenie alebo taký riad, ktorý nepokrýva celú varnú plochu, spotrebúva veľa energie.

Hrnce prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti.

- Ak varíte bez pokrievky, spotrebič spotrebuje výrazne väčšie množstvo energie.

Podľa možností pokrievku zdvíhajte čo najmenej.

- Ak pokrievku zdvihnete, uniká mnoho energie.

Používajte sklenenú pokrievku.

- Vďaka sklenenej pokrievke môžete vidieť, čo sa v hrnci deje bez toho, aby ste ju museli zdvíhať.

Používajte hrnce a panvice s rovným dnom.

- Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.

Používajte vhodný riad na varenie vzhľadom na množstvo upravovaných potravín.

- Veľký riad na varenie s malým obsahom spotrebuje viac energie na nahriatie.

Varte s malým množstvom vody.

- Čím viac vody sa v riade na varenie nachádza, tým viac energie sa spotrebuje na jej nahriatie.

Včas prepnite na nižší stupeň ohrevu.

- Vyššia teplota stupňa pomalého varenia spôsobuje plytvanie energiou.

Informácie o výrobku podľa (EU) 66/2014 nájdete v priloženom doklade zariadenia a na internete na produktovej stránke vášho zariadenia.

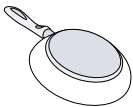
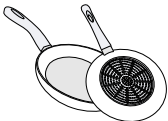
4 Vhodný riad na varenie

Riad vhodný na indukčné varenie musí mať feromagnetické dno, čiže musí byť priťahované magnetom a dno nádoby musí zodpovedať veľkosti varnej zóny. Ak riad nie je na varnej zóne rozpoznaný, umiestnite ho na varnú zónu s menším priemerom.

4.1 Veľkosť a vlastnosti riadu

Aby mohol byť riad správne rozpoznaný, je potrebné zohľadniť veľkosť a materiál riadu. Dno každého riadu musí byť celkom rovné a hladké.

Pomocou Test vhodnosti riadu môžete skontrolovať, či je váš riad vhodný. Ďalšie informácie nájdete na → "Test vhodnosti riadu", Strana 21.

Riad na varenie	Materiály	Vlastnosti
Odporúčany riad na varenie	Riad z nehrdzavejúcej ocele v sendvičovom vyhotovení, ktorý dobre rozvádza teplo.	Tento riad rovnomerne rozvádza teplo, rýchlo sa ohrieva a je zaistené rozpoznanie riadu.
	Feromagnetický riad zo smaltovanej ocele, liatiny alebo špeciálny indukčný riad z nehrdzavejúcej ocele.	Tento riad sa rýchlo ohrieva a je zaistené rozpoznanie riadu.
Vhodný	Dno nie je celé feromagnetické.	Ak je feromagnetická plocha menšia ako dno riadu, zahreje sa iba feromagnetická oblasť. V dôsledku toho sa teplo nerozvádza rovnomerne.
 	Dná riadu s podielom hliníka.	Zmenšujú feromagnetickú plochu, preto sa na riad môže odovzdať menší výkon. Prípadne je riad nedostatočne rozpoznaný alebo nie je rozpoznaný vôbec, a preto nie je dostatočne vyhrievaný.
Nevhodný	Riad z klasickej tenkej ocele, skla, hlíny, medi alebo hliníka.	

Poznámky

- Medzi varný panel a riad nedávajte adaptérové dosky.
- Nezohrievajte prázdny riad a nepoužívajte riad s tenkým dnom, pretože by sa mohol veľmi zahriať.

5 Oboznámenie sa

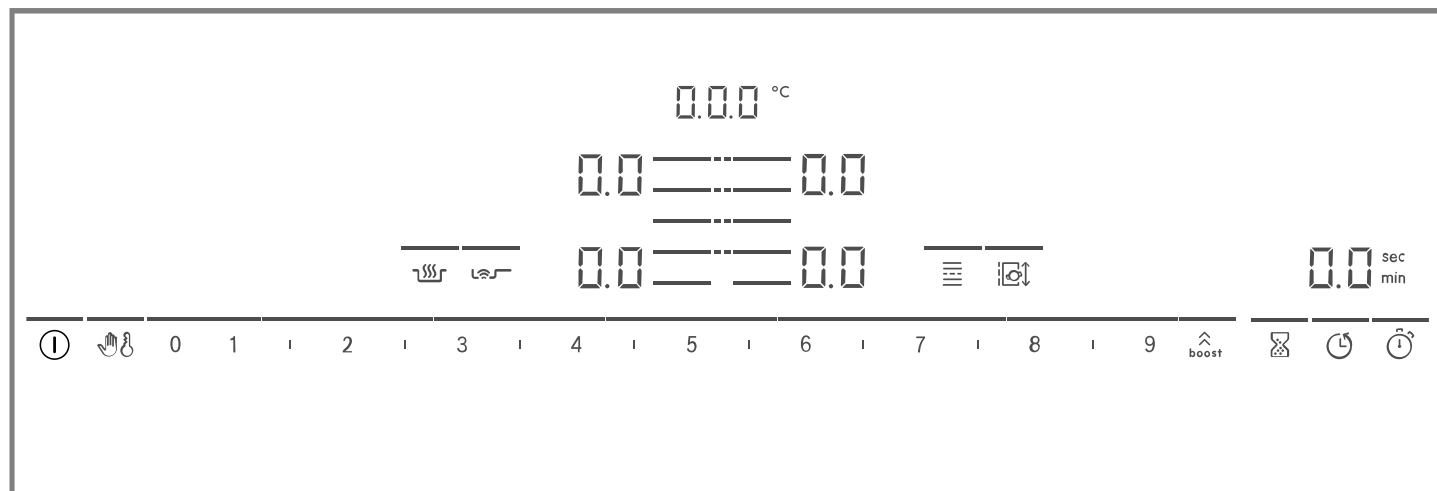
5.1 Varenie s indukciou

Varenie s indukciou prináša v porovnaní s klasickými varnými panelmi určité zmeny a množstvo výhod, ako napríklad úsporu času pri varení a pečení, úsporu ener-

gie a jednoduchšiu starostlivosť a čistenie. Ponúka tiež lepšiu kontrolu tepla, pretože teplo sa vytvára priamo vo varnej nádobe.

5.2 Ovládací panel

Jednotlivé detaily, ako napríklad farba a tvar, môžu byť odlišné ako na obrázku.



Poznámky

- Ovládací panel udržiavajte čistý a suchý.
- Do blízkosti ukazovateľov a senzorov nedávajte žiadny riad na varenie. Elektronika sa môže prehriať.

Dotykové tlačidlá

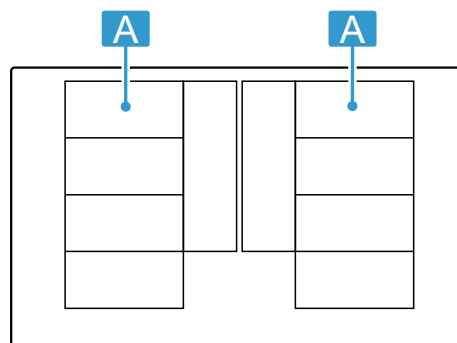
Keď zapnete varný panel, rozsvietia sa symboly tlačidiel, ktoré sú v tom čase k dispozícii.

Senzor	Funkcia
①	Hlavný vypínač
✋	Ochrana pri utieraní
👶	Detská poistka
0 1 2 3...	Oblasť nastavenia
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Kuchynský časovač
⌚	Časovač vypnutia
⌚	Count-up timer
🔥	Funkcia udržiavania teploty
👨🍳	PerfectFry Sensor
≡	FlexInduction
🔄	MoveMode
≡	Zvoľte varnú zónu

V závislosti od stavu varného panela sa rozsvietia aj ukazovatele varných zón a rôzne aktivované a dostupné funkcie.

5.3 Rozdelenie varných zón

Uvedený výkon bol meraný normovanými hrncami špecifikovanými v norme IEC/EN 60335-2-6. Výkon sa môže líšiť v závislosti od veľkosti alebo materiálu riadu.



Oblasť	Najvyšší stupeň ohrevu	
A []	Výkonový stupeň 9 PowerBoost	2 200 W 3 700 W
A []	Výkonový stupeň 9 PowerBoost	3 300 W 3 700 W
A []	Výkonový stupeň 9 PowerBoost	2 600 W 3 700 W
A []	Výkonový stupeň 9 PowerBoost	3 300 W 3 700 W

5.4 Varná zóna

Pred začiatkom varenia skontrolujte, či je veľkosť varnej nádoby správna pre varnú zónu, na ktorej chcete variť:

Oblasť	Typ varnej zóny
	Jednoduchá varná zóna
	Flexibilná zóna → "FlexInduction", Strana 10
/	Rozšírená zóna Flex → "Rozšírená FlexInduction", Strana 11

5.5 Ukazovateľ" zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu ukazovateľ zvyškového tepla. Pokým svieti ukazovateľ zvyškového tepla, nedotýkajte sa varnej zóny.

Ukazovateľ	Význam
H	Varná zóna je horúca.
h	Varná zóna je teplá.

6 Základná obsluha

6.1 Zapnutie varného panela

- ▶ Dotknite sa . Zaznie zvukový signál. Symboly varných zón a aktuálne dostupné funkcie svetia. Vedľa varných zón svetia .
- ✓ Varný panel je pripravený na prevádzku.

ReStart

- ▶ Ak spotrebič zapnete do 4 sekúnd po vypnutí, varný panel sa spustí s predchádzajúcimi nastaveniami.

6.2 Vypnutie varného panela

- ▶ Stláčajte , kým ukazovatele nezhasnú.
- ✓ Všetky varné zóny sú vypnuté.

Poznámka: Keď sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 20 sekúnd, varný panel sa vypne automaticky.

6.3 Nastavenie stupňa výkonu na varných zónach

Varná zóna má 17 stupňov výkonu, ktoré sa zobrazujú od 1 do 9 s medzihodnotami. Vyberte najvhodnejší stupeň výkonu pre jedlo a plánovaný proces varenia.

1. Dotknite sa symbolu požadovanej varnej zóny.
- ✓ Ukazovateľ svetí jasnejšie.

2. V oblasti nastavení zvolte požadovaný stupeň výkonu.
- ✓ Stupeň výkonu je nastavený.

Poznámka: Ak na varnej zóne nie je umiestnená žiada varná nádoba alebo hrniec nie je vhodný, bliká zvolený stupeň výkonu. Po určitom čase sa varná zóna vypne.

QuickStart

- ▶ Ak na varný panel položíte riad pred jeho zapnutím, bude po zapnutí rozpoznávaný a automaticky sa zvolí príslušná varná zóna. V priebehu nasledujúcich 20 sekúnd vyberte stupeň výkonu, ináč sa varný panel vypne.

Zmena stupňa výkonu alebo vypnutie varnej zóny

1. Vyberte varnú zónu.
2. V oblasti nastavenia vyberte požadovaný stupeň ohrevu alebo nastavte .
- ✓ Stupeň ohrevu varnej zóny sa zmení alebo sa varná zóna vypne a zobrazí sa ukazovateľ zvyškového tepla.

6.4 Tipy na varenie

- Pri ohrievaní pyré, krémových polievok a hustých omáčok jedlo občas premiešajte.
- Na predhrievanie nastavte stupeň ohrevu 8-9.
- Pri varení s pokrievkou znížte stupeň ohrevu, keď začne unikať para. Výsledok varenia nie je ovplyvnený unikaním pary.
- Po ukončení varenia zakryte riad pokrievkou, až kým nebudete jedlo servírovať.
- Pri varení v tlakovom hrnci dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Potraviny príliš dlho nevarte, aby sa zachovala ich výživová hodnota. Pomocou kuchynského časovača môžete nastaviť optimálny čas varenia.
- Dbajte na to, aby olej nedymil.
- Ak chcete potraviny opieť do hneda, opekajte ich jednu po druhej a v malých porciách.
- Niektoré varné nádoby sa môžu počas varenia zahriať na vysokú teplotu. Použite preto chňapku.

- Odporúčania týkajúce sa energeticky efektívneho varenia nájdete v
→ "Šetrenie energie", Strana 5

Odporúčania na varenie

V tabuľke je uvedené, ktorý stupeň výkonu () je vhodný pre konkrétne potraviny. Čas ohrevu (min) sa môže líšiť v závislosti od druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality potravín.

		min
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
¹ Bez pokrievky		
² Predhrievanie na stupni ohrevu 8 – 8.5		

		⌚ min
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Eintopf, napr. šošovicová polievka	1.5 - 2	-
Mlieko ¹	1.5 - 2.5	-
Párky ¹	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
Poširovanie, varenie tesne pod bodom varu		
Zemiakové knedličky ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryba ¹	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža, s dvojnásobným množstvom vody	2.5 - 3.5	15 - 30
Mliečna ryža ²	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4.5 - 5.5	25 - 35
Varené zemiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Rezance ¹	6 - 7	6 - 10
Hustá polievka	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Eintopf v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
Dusenie		
Mäsová roláda	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš ²	3 - 4	50 - 60
Dusenie/pečenie s malým množstvom tuku¹		

¹ Bez pokrievky² Predhrievanie na stupni ohrevu 8 – 8.5

		⌚ min
Rezne, prírodné alebo obaľované	6 - 7	6 - 10
Rezne, zmrazené	6 - 7	6 - 12
Kotlety, prírodné alebo obaľované	6 - 7	8 - 12
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Prsia z hydiny, mrazené	5 - 6	10 - 30
Fašírky (hrúbka 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (hrúbka 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybacie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybacie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20
Ryby obaľované a zmrazené, napr. rybacie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety a kraby	7 - 8	4 - 10
Príprava soté z čerstvej zeleniny a húb	7 - 8	10 - 20
Jedlá na panvici, zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Zmrazené jedlá, napr. jedlá na panvici	6 - 7	6 - 10
Palacinky, pečené postupne	6.5 - 7.5	-
Omeleta (pečená postupne)	3.5 - 4.5	3 - 10
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Smaženie, 150 – 200 g na jednu porciu v 1 – 2 l oleja, smaženie po porciách¹		
Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. porcie kurčafa	6 - 7	-
Ryby, obaľované alebo v pívnom cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v pívovom cestíčku alebo v tempure	6 - 7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pívovom cestíčku	4 - 5	-

¹ Bez pokrievky² Predhrievanie na stupni ohrevu 8 – 8.5

7 FlexInduction

Flexibilná varná zóna vám umožní ľubovoľne umiestniť varnú nádobu akéhokoľvek tvaru alebo veľkosti. Pozostáva zo štyroch induktorov, ktoré fungujú nezávisle od seba. Keď je flexibilná varná zóna v prevádzke, aktivuje sa len tá oblasť, ktorá je zakrytá varnou nádobou.

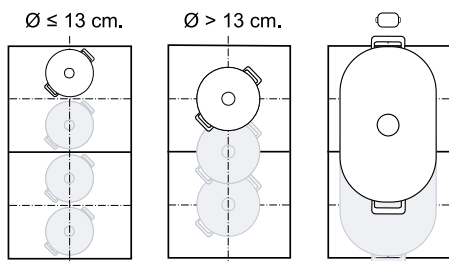
7.1 Umiestnenie riadu

Flexibilnú varnú zónu je možné nakonfigurovať dvoma spôsobmi, v závislosti od toho, aký riad sa používa. Aby ste zabezpečili dobré rozpoznanie a rozdelenie tepla, umiestnite riad do stredu tak, ako je to znázornené na obrázkoch.

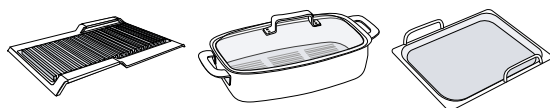
Ako spojená varná zóna

Odporúčané na varenie len v jednej varnej nádobe.

- Umiestnenie riadu v závislosti od veľkosti:



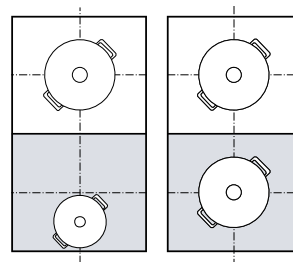
- Odporúčaná pozdĺžna varná nádoba



Ako dve oddelené varné zóny

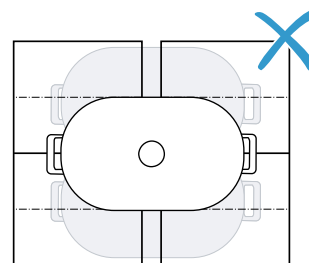
Odporúčané na varenie v dvoch varných nádobách.

Prednú a zadnú zónu môžete používať nezávisle od seba a pre každú môžete nastaviť samostatný stupeň výkonu.



Pozor

Neumiestňujte riad na varenie do stredu medzi pravú a ľavú zónu. Inak nebudú varné zóny aktivované správne a nedosiahnete dobrý výsledok varenia.



7.2 Zapnutie FlexInduction

- Položte varnú nádobu na varnú zónu.
- Vyberte varnú zónu.
 - ✓ Varné zóny sa v závislosti od veľkosti a polohy varnej nádoby oddeľujú alebo spájajú automaticky.
 - ✓ Keď sú FlexInduction spojené, svieti

Poznámky

- Stlačením môžete manuálne zmeniť nastavenia varnej zóny.
- Môžete zmeniť štandardnú konfiguráciu flexibilnej varnej zóny. Pokyny nájdete v kapitole Základné nastavenia. → *Strana 20*
- Keď premiestnite alebo nadvihnete varnú nádobu z aktívnej spojenej varnej zóny, spustí sa automatické vyhľadávanie. Každá varná nádoba, ktorá sa počas tohto vyhľadávania nájde na varnej zóne, sa zahreje na predtým zvolený stupeň výkonu.

8 MoveMode

Pomocou tejto funkcie môžete zmeniť stupeň výkonu riadu tak, že ho jednoducho posúvate po flexibilnej varnej zóne tam a späť. Zóna je preto rozdelená do troch oblastí s rôznymi stupňami výkonu.

8.1 Umiestnenie a posúvanie riadu

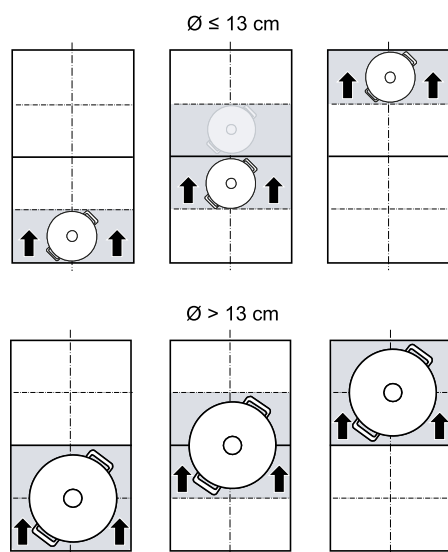
Použite iba jednu varnú nádobu. Varná oblasť závisí od použitého riadu a jeho veľkosti a správneho umiestnenia.

Každá varná oblasť má prednastavený stupeň výkonu:

- Predná oblasť = stupeň ohrevu **5**

- Stredná oblasť = stupeň ohrevu **5**
- Zadná oblasť = stupeň ohrevu **1.5**

Môžete zmeniť štandardné nastavenie prednastavených stupňov výkonu. Pokyny nájdete v kapitole Základné nastavenia. → *Strana 20*



8.2 Aktivovanie MoveMode

Požiadavka: Na flexibilnú zónu položte iba jednu varnú nádobu.

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón na flexibilnej zóne.
 2. Stlačte .
- ✓ Stupeň výkonu oblasti, na ktorej sa nachádza varná nádobu, svieti na ukazovateli varných zón vedľa .
 - ✓ Funkcia je zapnutá.

Poznámka: Stupne výkonu jednotlivých oblastí môžete počas varenia meniť.

8.3 Deaktivovanie MoveMode

- ▶ Stlačenie .
- ✓ Ukazovateľ vedľa sa vypne.
- ✓ Funkcia je deaktivovaná.

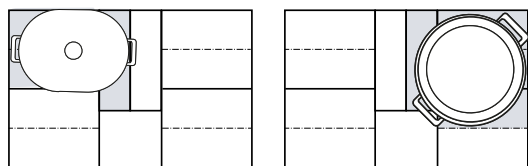
9 Rozšírená FlexInduction

S rozšírenou varnou zónou môžete variť s väčším riadom alebo môžete pozdĺžny riad položiť bokom. Rozšírená časť sa zapne vždy v spojení s jednou z dvoch flexibilných varných zón. Rozšírenú časť nemôžete zapnúť oddelene.

9.1 Umiestnenie riadu podľa jeho tvaru a veľkosti

Riad umiestnite v strede nad zadnú časť flexibilnej varnej zóny a jej rozšírenej časti.

V závislosti od veľkosti riadu a zakrytej varnej plochy môžete zapnúť flexibilnú varnú zónu ako dve nezávislé varné zóny alebo ako jednu varnú zónu:



9.2 Aktivovanie Rozšírená FlexInduction

1. Položte varnú nádobu na flexibilnú varnú zónu a pri tom zakryte rozšírenú časť.
 2. Zvoľte varnú zónu a stupeň výkonu. Ukazovatele pre varnú zónu a pre rozšírenú zónu svietia.
- ✓ Zóna je aktivovaná.

Poznámka: Keď ukazovateľ nesvieti, nadvihnite varnú nádobu a znova ju položte na varnú zónu.

9.3 Deaktivovanie Rozšírená FlexInduction

- ▶ Vyberte varnú zónu a v oblasti nastavenia nastavte .
- ✓ Funkcia je deaktivovaná.

10 Časové funkcie

Varný panel má rôzne funkcie na nastavenie času ohrevu:

- Časovač vypnutia
- Kuchynský časovač
- Count-up timer

10.1 Časovač vypnutia

Umožňuje naprogramovať čas ohrevu pre jednu alebo viac varných zón. Varná zóna sa po uplynutí času automaticky vypne.

Zapnutie Časovač vypnutia

1. Zvoľte varnú zónu a stupeň výkonu.
2. Stlačte .
- ✓ Ukazovateľ varnej zóny sa rozsvieti.
3. V možnostiach nastavenia nastavte čas.

- Keď chcete nastaviť čas ohrevu kratší ako 10 minút, dotknite sa najprv vždy 0 a až potom zvolíte požadovanú hodnotu.

4. Potvrďte pomocou ☺.

- ✓ Čas ohrevu začne plynúť.
- ✓ Po uplynutí času ohrevu sa varná zóna vypne a zaznie signál.

Poznámky

- Ak pre varnú zónu nastavíte čas ohrevu a PerfectFry Sensor je aktivovaný, začína čas ohrevu plynúť až potom, keď sa dosiahne zvolený stupeň teploty.
- Ak pre varnú zónu nastavíte čas ohrevu a PerfectCook Sensor je aktivovaný, začína čas ohrevu plynúť až potom, keď sa dosiahne zvolený stupeň teploty.

Zmena alebo vypnutie Časovač vypnutia

1. Vyberte varnú zónu a stlačte ☺.
2. Ak chcete vymazať čas, v oblasti nastavenia zmeňte čas alebo nastavte na 00.
3. Potvrďte stlačením ☺.

10.2 Kuchynský časovač

Umožňuje aktivovanie kuchynského časovača v rozmedzí 0 až 99 min. Táto funkcia je nezávislá od varných zón a iných nastavení. Nevypína varné zóny automaticky.

Zapnutie Kuchynský časovač

1. Dotknite sa ☺.

2. V oblasti nastavenia nastavte požadovaný čas.
3. Potvrďte stlačením ☺.
- ✓ Doba sa začne odpočítavať.
- ✓ Po uplynutí nastavenej doby zaznie signál.

Kuchynský časovač zmeňte alebo vypnite

1. Dotknite sa ☺.
2. Ak chcete vymazať čas, v oblasti nastavenia zmeňte čas alebo nastavte na 00.
3. Potvrďte stlačením ☺.

10.3 Count-up timer

Funkcia stopiek zobrazuje čas, ktorý uplynul od aktivovania.

Zapnutie Count-up timer

- Stlačte ⏻.
- ✓ Čas začne plynúť.

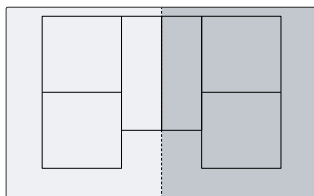
Vypnutie Count-up timer

1. Stlačte ⏻. Stopky sa pozastavia. Ukazovatele časovača svietia ďalej.
2. Stlačte ⏻. Ukazovatele zhasnú.

11 PowerBoost

S touto funkciou zohrejete veľké množstvo vody rýchlejšie ako s 9.

Táto funkcia je dostupná pre všetky varné zóny, pokiaľ iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke.



11.1 Zapnutie PowerBoost

1. Vyberte varnú zónu.
2. Stlačte . Ukazovateľ b. svieti.
- ✓ Funkcia je zapnutá.

Poznámka: Túto funkciu môžete aktivovať aj pri varení so spojenou flexibilnou zónou.

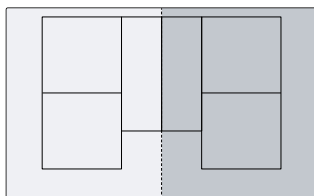
11.2 Vypnutie PowerBoost

1. Vyberte varnú zónu.
2. Stlačte . Ukazovateľ b. zhasne a varná zóna sa prepne naspäť na stupeň ohrevu 9.
- ✓ Funkcia je deaktivovaná.

Poznámka: Za určitých okolností sa môže táto funkcia automaticky vypnúť kvôli ochrane elektronických prvkov vo vnútri varného panela pred prehriatím.

12 PanBoost

S touto funkciou zohrejete panvice rýchlejšie ako s 9. Táto funkcia je dostupná pre všetky varné zóny, pokiaľ iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke.



12.1 Odporúčania pri používaní

- Na panvicu nedávajte pokrievku.
- Prázdne panvice nikdy nezahrievajte bez dozoru.
- Používajte len studené panvice.
- Používajte panvice s úplne rovným dnom. Nepoužívajte panvice s tenkým dnom.

12.2 Zapnutie PanBoost

1. Vyberte varnú zónu.

2. Dvakrát stlačte $\hat{Pb}$, svieti.

✓ Funkcia je zapnutá.

Poznámka: Túto funkciu môžete aktivovať aj pri varení so spojenou flexibilnou zónou.

12.3 Vypnutie PanBoost

1. Vyberte varnú zónu.

2. Stlačte $\hat{Pb}$, zhasne a varná zóna sa prepne na stupeň ohrevu 9.

✓ Funkcia je deaktivovaná.

Poznámka: Aby sa zabránilo vysokým teplotám, táto funkcia sa po 30 sekundách automaticky vypne.

13 Funkcia udržiavania teploty

Túto funkciu môžete použiť na rozpustenie čokolády alebo masla a na udržiavanie teplého jedla.

13.1 Zapnutie Funkcia udržiavania teploty

1. Zvoľte požadovanú varnú zónu.

2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd sa dotknite ☰ .
 L $\square$ svieti.

✓ Funkcia je zapnutá.

13.2 Vypnutie Funkcia udržiavania teploty

1. Vyberte varnú zónu.

2. Stlačte ☰ .

L $\square$ zhasne.

✓ Funkcia je deaktivovaná.

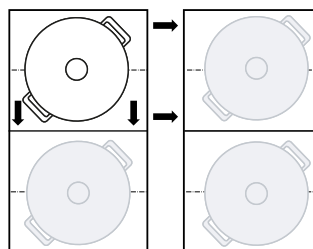
14 Prevzatie nastavení

Pomocou tejto funkcie môžete preniesť stupeň ohrevu, nastavený čas prípravy a zvolenú funkciu varenia z jednej varnej zóny na druhú.

14.1 Prevzatie nastavení

Požiadavka: Posuňte riad na varnú zónu, ktorá nebola zapnutá a ešte nebola prednastavená, a na ktorej predtým nebol žiadny iný riad.

1. Posuňte varnú nádobu.



Varná nádoba je rozpoznaná a na ukazovateli novej varnej zóny striedavo bliká predtým zvolený stupeň výkonu a L .

2. Nastavenia potvrdíte výberom novej varnej zóny. Spotrebič nastaví stupeň výkonu pôvodnej varnej zóny na ☰ .

✓ Nastavenia sa preniesli na novú varnú zónu.

Poznámka: Ak postavíte novú varnú nádobu na inú varnú zónu predtým, ako potvrdíte nastavenia, môžete túto funkciu použiť pre obidve varné nádoby.

15 Assist

Asistent pri varení je zárukou jednoduchšej prípravy pokrmov a sľubuje vynikajúce výsledky.

Keď zvolíte požadovanú teplotu, senzory budú nepretržite merať teplotu varnej nádoby a udržiavať ju konštantnú počas celého procesu varenia.

Výhody

- Po dosiahnutí zvolenej teploty sa bude automaticky udržiavať konštantná teplota, čím sa šetrí energia.
- Olej sa nebude prehrievať a jedlá nebudú kypieť.

15.1 PerfectFry Sensor

Vhodné na prípravu alebo redukciu omáčok, palacieniek alebo na smaženie vajíec na masle, na opekanie zeleniny alebo steakov na požadovaný stupeň prepečenia, pričom sa teplota udržiava pod kontrolou.

Táto funkcia je k dispozícii na všetkých varných zónach označených ☰ .

Stupne teploty

Stupne teploty na prípravu jedál.

Stup eň	Teplota	Funkcie	Riad na varenie
1	120 °C	Varenie a redukovanie omáčok, opekánie zeleniny	
2	140 °C	Opekánie na olivovom oleji alebo na masle	 
3	160 °C	Pečenie rýb a hrubých potravín	  
4	180 °C	Vyprážanie obaľovaných, mrazených a grilovaných jedál	  
5	215 °C	Vysokoteplotný gril a grilovacia platňa	  

Odporúčaný riad na varenie

Pre túto funkciu bol vyvinutý špeciálny riad, s ktorým sa dosiahnu optimálne výsledky.

Riad na varenie	Odporúčaná varná zóna
Panvica Ø 15 cm	Jednoduchá varná zóna
Panvica Ø 19 cm	Jednoduchá varná zóna
Panvica Ø 21 cm	Jednoduchá varná zóna
Panvica Ø 28 cm	Rozšírená flexibilná zóna
Teppanyaki 	Flexibilná zóna
Gril 	Flexibilná zóna

Odporúčaný riad môžete získať v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo v našom internetovom obchode www.bosch-home.com.

Poznámka: Môžete použiť aj iný riad. V závislosti od vlastností riadu sa však dosiahnutá teplota môže líšiť od zvoleného stupňa teploty.

Zapnutie PerfectFry Sensor

1. Položte prázdny riad na varnú zónu.
2. Vyberte varnú zónu a stlačte .
3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvolte v oblasti nastavenia požadovaný stupeň teploty.
 - ✓ Funkcia sa spustí.  bliká, kým sa nedosiahne nastavená cieľová teplota.
 - ✓ Po dosiahnutí cieľovej teploty zaznie signál a  prestane blikáť.
4. Do panvice dajte tuk na vyprážanie a potom potravinu.

Poznámka: Ak na varenie potrebujete viac ako 250 ml oleja, pridajte olej a počkajte niekoľko sekúnd, kým pridáte potravinu.

Vypnutie PerfectFry Sensor

- Vyberte varnú zónu a stlačte .
- ✓ Funkcia je deaktivovaná.

Odporúčania na varenie s PerfectFry Sensor

Nasledujúca tabuľka zobrazuje ideálny stupeň teploty pre výber jedál. Teplota  a čas varenia  min závisia od množstva, stavu a kvality potravín.

-  Panvica na pečenie
-  Teppanyaki
-  Grilovacia platňa

	Riad na varenie		 min
Mäso			
Rezne	 	4	6 – 10
Rezne, obaľované		4	6 – 10
Filé	 	4	6 – 10
Kotlety	 	3	10 – 15
Cordon bleu, viedenské rezne		4	10 – 15
Steak, rare, hrúbka 3 cm	 	5	6 – 8
Steak, medium, hrúbka 3 cm	 	5	8 – 12
Steak, well done, hrúbka 3 cm	 	4	8 – 12
T-bone steak, rare, hrúbka 4,5 cm	 	5	10 – 15
T-bone steak, medium, hrúbka 4,5 cm	 	5	20 – 30
Prsia z hydiny, hrúbka 2 cm	 	3	10 – 20
Slanina	 	2	5 – 8
Mleté mäso		4	6 – 10
Hamburger, hrúbka 1,5 cm	 	3	6 – 15
Mäsové knedličky, hrúbka 2 cm		3	10 – 20
Párky	 	3	8 – 20
Chorizo, čerstvá saláma	 	3	10 – 20
Špízy, kebab	 	3	10 – 20
Gyros		4	7 – 12
Ryby a plody mora			
Rybie filé	 	4	10 – 20
Rybie filé, obaľované		4	10 – 20
Pečená ryba, celá	 	3	10 – 20
Sardinky	 	4	6 – 12
Langusty, krevety	 	4	4 – 8
Sépie	 	4	6 – 12
Jedlá z vajec			
Volské oká na masle		2	2 – 6
Volské oká		4	2 – 6
Pražienica		2	4 – 9
Omeleta		2	3 – 6
Francúzsky toast		3	4 – 8
Palacinky Crêpes, Blini, lievanec, Tacos		5	1 – 3
Zelenina			
Pečené zemiaky	 	5	6 – 12
Zemiakové hranolčeky		4	15 – 25
Zemiakové placky	 	5	2 – 4

	Riad na varenie	⌚ min
Cibuľa, opečený cesnak		2 2 – 10
Kolieska cibule		3 5 – 10
Cukety, baklažány, paprika		2 4 – 12
Zelená špargľa		3 4 – 15
Huby		4 10 – 15
Zelenina, dusená na oleji		1 10 – 20
Zelenina v tempurovom cestíčku		4 5 – 10
Hlboko mrazené výrobky		
Kuracie nugety		4 10 – 15
Rybie prsty		4 8 – 12
Zemiakové hranolčeky		5 4 – 8
Pokrmý na panvici		3 6 – 10
Jarné závitky		4 10 – 30
Paštéty, krokety		5 3 – 8
Omáčky		
Paradajková omáčka		1 25 – 35
Bešamelová omáčka		1 10 – 20
Syrová omáčka		1 10 – 20
Sladké omáčky		1 15 – 25
Redukované omáčky		1 25 – 35
Ďalšie		
Pečený syr		3 7 – 10
Krutóny		3 6 – 10
Opečený chlieb		4 4 – 8
Suché hotové jedlá		1 5 – 10
Mandle, vlašské orechy, píniové orešky, pražené		4 3 – 15
Pukance		5 3 – 4

15.2 PerfectCook Sensor

Pomocou tejto funkcie môžete jedlo ohrievať, variť, dušiť, variť v tlakovom hrnci alebo smažiť v hrnci s dostatočným množstvom oleja pri kontrolovanej teplote. Keď chcete používať tieto funkcie, potrebujete bezdrôtový senzor varenia pre bezdrôtové varenie.

Táto funkcia je dostupná pre všetky varné zóny s bezdrôtovým senzorom varenia na bežnom riade na varenie.

Stupne teploty

Stupne teploty na prípravu jedál.

Stup eň	Teplota	Funkcie	Riad na varenie
1	70 °C	Zohrievanie a udržiavanie teploty	
2	90 °C	Varenie	
3	100 °C	Privedenie do varu	
4	120 °C	Varenie v tlakovom hrnci	
5	180 °C	Fritovanie	

Tipy PerfectCook Sensor

- Bezdrôtový senzor varenia meria teplotu tekutiny cez silikónovú podložku, ktorá je umiestnená na nádobe. Aby bolo meranie správne, silikónová podložka musí byť úplne pokrytá tekutinou, ktorá sa bude merať.
- Rám bezdrôtového senzora varenia a silikónová podložka umiestnená na varnej nádobe musia byť pred začatím varenia úplne suché.
- Bezdrôtový senzor varenia počas prebiehajúceho procesu varenia neodstraňujte. Po procese varenia senzor odstraňujte opatrne, pretože môže byť horúci.
- Používajte pokrievku, aby ste šetrili energiu.
- Varnú nádobu postavte tak, aby bezdrôtový senzor varenia smeroval k bočnej vonkajšej ploche varného panela.
- Aby ste zabránili prehriatiu, nikdy nesmerujte bezdrôtový senzor varenia na inú horúcu varnú nádobu.

Zapnutie PerfectCook Sensor

Požiadavka: Pripojte bezdrôtový senzor varenia.

1. Pripevnite bezdrôtový senzor varenia na varnú nádobu.
2. Varnú nádobu s dostatočným množstvom tekutiny postavte na želanú varnú zónu a zakryte ju pokrievkou.
3. Vyberte varnú zónu, na ktorej sa nachádza varná nádoba s bezdrôtovým senzorom varenia. Následne stlačte bezdrôtový senzor varenia v strede.
 - ✓ Na ovládacom paneli svieti .
4. Vyberte príslušný stupeň teploty pre varené jedlo.
 - ✓ Funkcia je zapnutá.
 - ✓ bliká, kým voda alebo olej nedosiahnu teplotu, ktorá je primeraná na pridanie jedla. Zaznie signál a symbol teploty prestane blikáť.
5. Po zaznení akustického signálu zložte pokrievku a pridajte pokrm. Počas varenia nechajte pokrievku na nádobe.

Vypnutie PerfectCook Sensor

1. Vyberte varnú zónu.
2. V oblasti nastavenia nastavte .
- ✓ Funkcie sú deaktivované.

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

Odporúčania na varenie s PerfectCook Sensor

Nasledujúca tabuľka zobrazuje ideálny stupeň teploty pre výber jedál. Teplota ™ °C a čas varenia ☹ min závisia od množstva, stavu a kvality potravín.

Zohrievanie a udržiavanie teploty

	™ °C	☹ min
Zohrievanie gulášu	70	10 – 20
Zohrievanie vareného vína	70	5 – 15

Poširovanie

	™ °C	☹ min
--	------	-------

Mäso

Párky	90	10 – 20
-------	----	---------

Ryba

Dusená ryba	90	15 – 20
-------------	----	---------

Jedlá z vajec

Poširované vajcia	90	2 – 5
-------------------	----	-------

Zemiaky

Zemiakové knedličky	90	30 – 40
---------------------	----	---------

Cestoviny a obilniny

Ryža	90	25 – 35
Predparená ryža	90	25 – 35
Celozrnná ryža	90	45 – 55
Ryža, basmati, jazmínová	90	8 – 12
Divoká ryža	90	20 – 30
Polenta	90	3 – 8
Krupicová kaša	90	5 – 10

Polievky

Instantné krémy	90	10 – 15
-----------------	----	---------

Dezerty

Ryža v mlieku	90	40 – 50
Ovsená kaša	90	10 – 15
Čokoládový puding	90	3 – 5

Ďalšie

Mlieko	90	3 – 10
--------	----	--------

Privedenie do varu

	™ °C	☹ min
--	------	-------

Mäso

Mäsové fašírky	100	20 – 30
Kurča	100	60 – 90
Teľacie	100	60 – 90

Jedlá z vajec

Varené vajcia	100	5 – 10
---------------	-----	--------

Zelenina a strukoviny

Brokolica	100	10 – 20
Karfiol	100	10 – 20
Kel	100	30 – 40
Zelená fazuľka	100	15 – 30

	™ °C	☹ min
Cícer	100	60 – 90
Hrášok	100	15 – 20
Veľkozrnná šošovica	100	45 – 60

Zemiaky

Gnocchi	100	3 – 6
Zemiaky, varené	100	30 – 45
Sladké zemiaky	100	30 – 45

Cestoviny a obilniny

Cestoviny z tvrdej pšenice	100	7 – 10
Čerstvé cestoviny	100	3 – 5
Celozrnné cestoviny	100	7 – 10
Cestoviny z tvrdej pšenice, plnené	100	15 – 20
Čerstvé cestoviny, plnené	100	5 – 8
Quinoa	100	10 – 12

Polievky

Domáce vývary	100	60 – 90
Instantné polievky	100	5 – 10

Dezerty

Kompót	100	15 – 25
--------	-----	---------

Hlboko mrazené výrobky

Zelená fazuľka	100	15 – 30
----------------	-----	---------

Varenie v tlakovom hrnci

	™ °C	☹ min
--	------	-------

Mäso

Kurča	120	15 – 25
Teľacie	120	15 – 25

Zelenina a strukoviny

Zelenina	120	3 – 6
Cícer	120	25 – 35
Veľkozrnná šošovica	120	10 – 20
Fazuľa	120	25 – 35

Zemiaky

Zemiaky	120	10 – 20
Sladké zemiaky	120	10 – 20

Cestoviny a obilniny

Ryža	120	6 – 8
Celozrnná ryža	120	12 – 18

Polievky

Domáci vývar	120	20 – 30
--------------	-----	---------

Smaženie s veľkým množstvom oleja

Pri zohrievaní oleja použite pokrievku a keď idete smažiť jedlo, pokrievku zložte.

	™ °C	☹ min
--	------	-------

Mäso

Kurča porciované	180	10 – 15
Mäsové fašírky	180	10 – 15

Ryba

	°C	min
Ryby v pivovom cestíčku, obaľované	180	10 – 15
Zelenina a strukoviny		
Zelenina v pivovom cestíčku, obaľovaná	180	4 – 8
Šampiňóny, obaľované alebo v pivovom cestíčku	180	4 – 8
Dezerty		
Šišky a donuty	180	5 – 10
Hlboko mrazené výrobky		
Zemiakové hranolčeky	180	4 – 8

15.3 Bezdrôtový senzor varenia

Keď chcete použiť PerfectCook Sensor, je potrebné si zakúpiť bezdrôtový senzor varenia.

Bezdrôtový senzor varenia si môžete zakúpiť prostredníctvom zákazníckeho servisu, v našom e-shope alebo u špecializovaných predajcov www.bosch-home.com.

Prepojenie bezdrôtového senzora varenia

Pri prepájaní bezdrôtového senzora varenia s ovládacím panelom postupujte nasledovne:

1. Zvoľte základné nastavenie **2** 4. Základné nastavenia → *Strana 20*
✓ - svieti.
2. Vyberte varnú zónu, ktorej ukazovateľ sa rozsvieti. Zaznie akustický signál. **1** bliká.
3. V priebehu nasledujúcich 30 sekúnd krátko stlačte bezdrôtový senzor varenia v strede.
– Po niekoľkých sekundách sa na vizuálnom ukazovateli varnej zóny zobrazí výsledok prepojenia senzora varenia s ovládacím panelom.

Výsledok	
2 Bezchybné prepojenie	PerfectCook Sensor je k dispozícii.
1 Chybné prepojenie	Chyba komunikácie ■ Zopakujte proces prepojenia. Keď je výsledok naďalej 1, informujte zákaznícky servis.

Výsledok

- | | |
|----------------------------|--|
| 2 Chybné prepojenie | Chyba komunikácie <ul style="list-style-type: none"> ■ Chyba komunikácie prostredníctvom Bluetooth. Zopakujte proces prepojenia. ■ V priebehu nasledujúcich 30 sekúnd po výbere varnej zóny ste nestlačili bezdrôtový senzor varenia v strede. Zopakujte proces prepojenia. ■ Batéria bezdrôtového senzora varenia je vybitá. Vymeňte batériu, resetujte bezdrôtový senzor varenia a zopakujte proces prepojenia. |
|----------------------------|--|

Resetovanie bezdrôtového senzora varenia

1. Na cca 8 – 10 sekúnd stlačte senzor varenia v strede.
✓ Počas tohto procesu sa LED ukazovateľ na bezdrôtovom senzore varenia trikrát rozsvieti.
2. ✓ Resetovanie sa spustí, keď sa LED tretíkrát rozsvieti.
3. V tejto chvíli už nestláčajte stred diaľkového senzora varenia.
✓ Len čo LED zhasne, bude bezdrôtový senzor varenia resetovaný.
3. Zopakujte proces prepojenia od bodu 2.

Nastavenie bodu varu

Bod, pri ktorom začína vriť voda, závisí od nadmorskej výšky miesta vášho bydliska. Ak sa voda varí príliš silno alebo príliš slabo, bod varu môžete nastaviť. Na tento účel:

Zvoľte základné nastavenie **2** 4. Základné nastavenia → *Strana 20*

Výška	Hodnota nastavenia 2 4
0 m	1
100 – 200 m	2
200 – 400 m	3 ¹
400 – 600 m	4
600 – 800 m	5
800 – 1 000 m	6
1000 – 1 200 m	7
1200 – 1 400 m	8
Nad 1 400 m	9
¹ Základné nastavenie	

Poznámka: Teplota 3/100 °C je dostatočná pre efektívne varenie, ale ak chcete nastaviť intenzívnejšie varenie, môžete zvoliť nižší stupeň.

16 Bezdrôtový senzor varenia

Ak chcete použiť PerfectCook Sensor, musíte si obstaráť bezdrôtový senzor varenia.

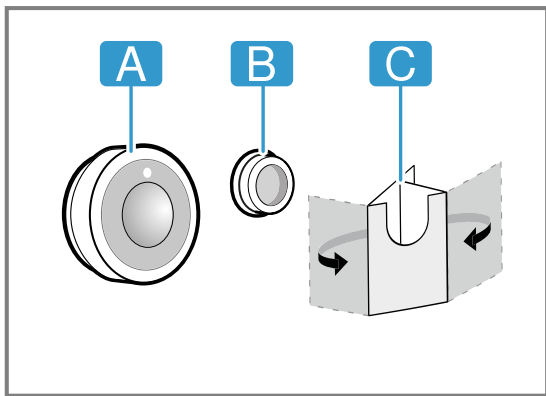
Bezdrôtový senzor varenia si môžete kúpiť prostredníctvom zákazníckeho servisu, v našom e-shope alebo v špecializovanom obchode www.bosch-home.com.

16.1 Rozsah dodávky

Po vybalení skontrolujte všetky časti, či nemajú poškodenia vzniknuté pri preprave a či je dodávka úplná.

- **A** Bezdrôtový senzor varenia
- **B** Silikónová nálepka

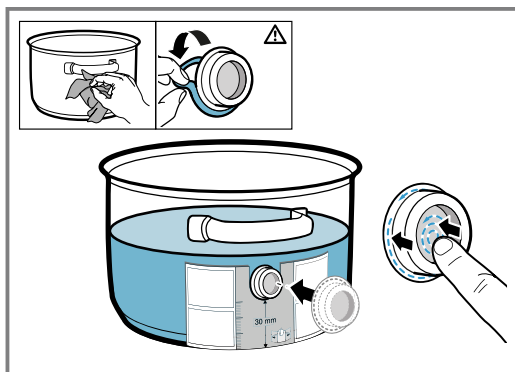
■ **C** Šablóna



16.2 Nanosenie silikónovej nálepky

Silikónová nálepka zafixuje senzor varenia na nádobe. Pri umiestnení na riad:

1. Miesto lepenia na varnej nádobe musí byť zbavené mastnoty. Nádobu očistite, dobre osušte a miesto lepenia potrite napríklad alkoholom.
2. Zo silikónovej nálepky odstráňte ochrannú fóliu. Pomocou dodanej šablóny nalepte silikónovú nálepku v zodpovedajúcej výške zvonku na riad.

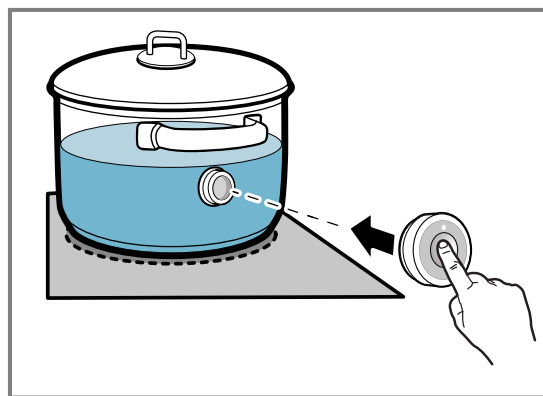


3. Celú plochu silikónovej nálepky a vnútornú oblasť pritlačte.
4. Lepidlo nechajte schnúť jednu hodinu. Počas tejto doby riad nepoužívajte ani neumývajte.

Poznámka: Ak sa silikónová nálepka odlepí, použite novú. V prípade potreby si môžete prostredníctvom špecializovaných predajcov, v našom zákazníckom servise alebo na našej oficiálnej internetovej stránke www.bosch-home.com zakúpiť súpravu piatich silikónových nálepiek s uvedením čísla položky 17007119. Všetky lepidlá sa počas skladovania časom rozložia. Aby ste tomu zabránili, umiestnite silikónové podložky na nádoby ihneď po zakúpení.

16.3 Pripevnenie bezdrôtového senzora varenia

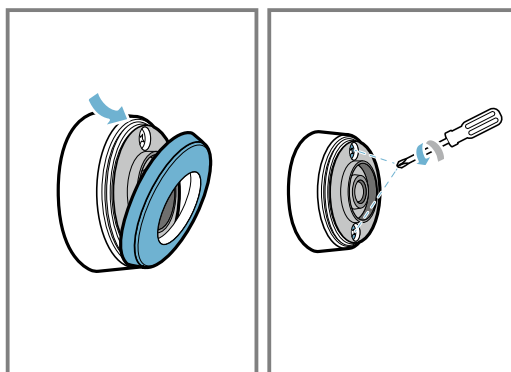
1. Zabezpečte, aby bola silikónová nálepka pred upevnením senzora varenia dokonale suchá.
2. Senzor varenia umiestnite na silikónovú nálepku tak, aby sa dokonale prispôbil.



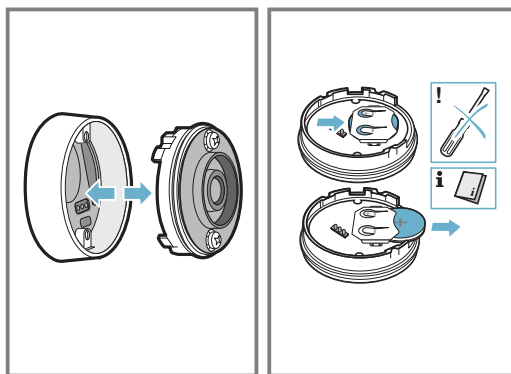
16.4 Výmena batérie

Keď sa LED na bezdrôtovom senzore varenia po stlačení nerozsvieti, batéria je vybitá. Výmena batérie:

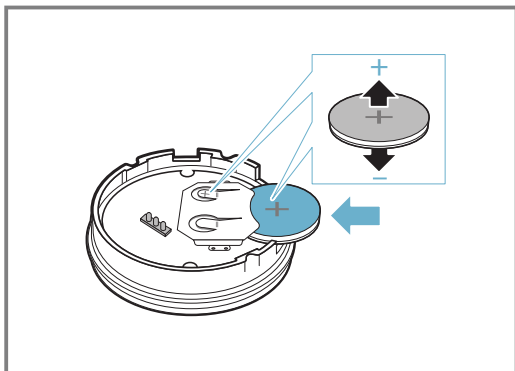
1. Silikónový kryt stiahnite dolu zo dolnej časti krytu senzora varenia a obidve skrutky odstráňte skrutkovačom.



2. Otvorte veko senzora varenia a vyberte batériu z otvoru.

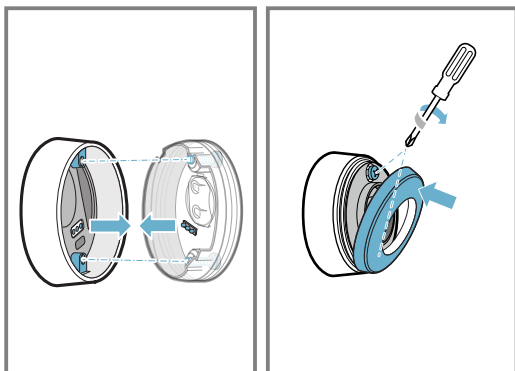


3. Vložte novú batériu podľa pokynov na pólovanie batérie. Používajte len kvalitné batérie typu CR2032.



Poznámka: Na odstránenie batérie nepoužívajte žiadne predmety z kovu. Nedotýkajte sa pripojovacích bodov batérie.

4. Zatvorte uzáver senzora varenia. Otvory pre skrutky na uzávere sa musia kryť s vyhlbeniami na dolnej časti krytu. Uťahnite skrutky skrutkovačom a silikónový kryt pripevnite k dolnej časti krytu senzora varenia.



16.5 Čistenie

Senzor varenia

Čistite vlhkou utierkou. Nedávajte do umývačky riadu a nenamáčajte.

Ak senzor varenia nepoužívate, odstráňte ho z nádoby a uložte ho na čisté a bezpečné miesto mimo zdrojov tepla.

Silikónová nálepka

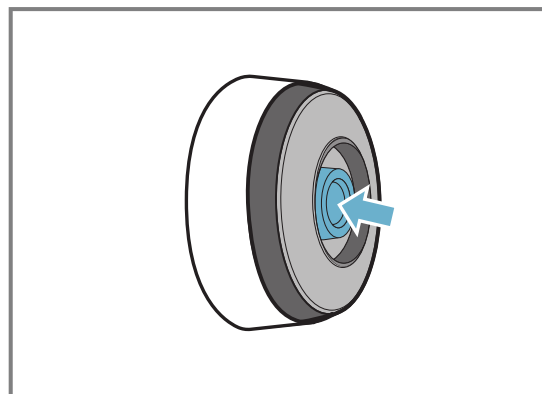
Pred umiestnením senzora varenia ju očistite a vysušte. Vhodná na čistenie v umývačke riadu.

Poznámka: Nádoby so silikónovou nálepkou nedávajte na dlhší čas do umývacieho roztoku.

Priezor bezdrôtového senzora varenia

Priezor udržiavajte čistý a suchý. Na tento účel:

1. Nečistoty a vystreknutý tuk pravidelne odstraňujte.
2. Na vyčistenie použite handričku alebo vatovú tyčinu a prostriedok na čistenie okien.



Poznámky

- Na čistenie varného panela nepoužívajte tvrdé a drsné predmety, ako sú štetinové kefy alebo abrazívne hubky, ani abrazívne prostriedky.
- Nedotýkajte sa bezdrôtového senzora varenia prstami, aby ste ho nezašpinili alebo nepoškřabali.

16.6 Vyhlásenie o zhode

BSH Hausgeräte GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou bezkáblového senzora varenia zodpovedá základným požiadavkám a ostatným príslušným nariadeniam smernice 2014/53/EU.

Podrobné vyhlásenie o zhode týkajúce sa smernice RED nájdete na www.bosch-home.com na stránke vášho spotrebiča v časti Ďalšie dokumenty.

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

17 Detská poistka

Varný panel je vybavený detskou poistkou. Deťom tak možno zabrániť, aby zapli varný panel.

17.1 Zapnutie Detská poistka

Požiadavka: Varný panel musí byť vypnutý.

1. Stlačte ①.
 2. Stlačte ② na 4 sekundy.
- ✓ Ukazovateľ ② svieti 10 sekúnd.
 - ✓ Varný panel je zablokovaný.

17.2 Vypnutie Detská poistka

1. Stlačte ①.
 2. Stlačte ③ na 4 sekundy.
- ✓ Blokovanie je vypnuté.

17.3 Automatická detská poistka

Detskú poistku môžete aktivovať aj automaticky pri každom vypnutí varného panela.

Pokyny na zapnutie a vypnutie funkcie nájdete v kapitole Základné nastavenia → *Strana 20*.

18 Ochrana pri utieraní

Umožňuje zablokovanie ovládacieho panela pri čistení, aby nedošlo k neúmyselnému prestaveniu nastavení. Blokovanie nemá vplyv na hlavný vypínač.

18.1 Zapnutie Ochrana pri utieraní

- ▶ Stlačte . Zaznie varovný signál a rozsvieti sa .
- ✓ Ovládací panel je na 35 sekúnd zablokovaný. 5 sekúnd pred vypnutím zaznie zvukový signál.

18.2 Vypnutie Ochrana pri utieraní

Na predčasné vypnutie funkcie:

- ▶ Dotknite sa .
- ✓ Ovládací panel je odblokovaný.

19 Individuálne bezpečnostné vypnutie

Bezpečnostná funkcia sa aktivuje, ak ste varnú zónu používali dlhší čas a nezmeníte žiadne nastavenia. Na varnej zóne sa zobrazí **FB** a zóna sa vypne. Čas 1 – 10 hodín závisí od zvoleného stupňa výkonu.

Stlačte ľubovoľné tlačidlo.

20 Základné nastavenia

Základné nastavenia spotrebiča môžete nastaviť podľa svojich potrieb.

20.1 Prehľad základných nastavení

Ukazovateľ	Nastavenie	Hodnota
c 1	Detská poistka	0 – Manuálne. ¹ 1 – Automaticky. 2 – Vypnuté.
c 2	Akustické signály	0 – Potvrdzujúci signál a chybový signál sú vypnuté. 1 – Zapnutý je len chybový signál. 2 – Zapnutý je len potvrdzujúci signál. 3 – Všetky zvukové signály sú zapnuté ¹ .
c 3	Zobrazenie spotreby energie Funkcie môžete zobrazuje celkovú spotrebu energie medzi zapnutím a vypnutím varného panelu. Presnosť ukazovateľa je okrem iného závislá od kvality napätia danej elektrickej siete.	0 – Vypnuté. ¹ 1 – Zapnuté.
c 4	Zvoľte nastavenie podľa nadmorskej výšky:	1-2 – Zníženie. 3 – Základné nastavenie. 4-9 – Zvýšenie.
c 5	Automatické vypnutie varných zón	00 – vypnutý. ¹ 01-99 – Čas do automatického vypnutia.
c 6	Trvanie signálu uplynutia času nastaveného na časovači	1 – 10 sekúnd ¹ 2 – 30 sekúnd 3 – 1 minúta

¹ Výrobné nastavenie

Ukazovateľ	Nastavenie	Hodnota
Ⓒ 7	Obmedzenie výkonu Umožňuje v prípade potreby obmedziť celkový výkon varného panela, ak je to potrebné, na základe podmienok elektrickej inštalácie. Dostupné nastavenia závisia od maximálneho výkonu varného panela (pozri typový štítok). Keď je táto funkcia aktívna a varný panel dosiahne nastavenú hranicu výkonu, zobrazí sa a nebude možné zvoliť vyšší stupeň výkonu.	– Vypnuté. Maximálny výkon varného panela ¹ . 1 – 1 000 W. Najnižší výkon. 1.5 – 1 500 W. ... 3 – 3 000 W. Odporúčané pre 13 ampérov. 3.5 – 3 500 W. Odporúčané pre 16 ampérov. 4 – 4 000 W. 4.5 – 4 500 W. Odporúčané pre 20 ampérov. ... 9 – Maximálny výkon varného panela.
Ⓒ 11	MoveMode Umožňuje zmenu prednastavených stupňov výkonu troch varných oblastí flexibilnej varnej zóny. Na tento účel vyberte jednu z dvoch varných zón, v oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň výkonu a stlačte pre potvrdenie nového stupňa výkonu a zvolenie ďalšej varnej zóny.	9 – Prednastavený stupeň výkonu pre prednú varnú zónu. 5 – Prednastavený stupeň výkonu pre prostrednú varnú zónu. 1.5 – Prednastavený stupeň výkonu pre zadnú varnú zónu.
Ⓒ 12	Test vhodnosti riadu Pomocou tejto funkcie si môžete skontrolovať kvalitu riadu.	– Nevhodný. 1 – Nie je optimálny. 2 – Vhodný.
Ⓒ 13	FlexInduction Zmena režimu zapnutia flexibilnej zóny.	– Ako dve nezávislé varné zóny. ¹ 1 – Ako spojená varná zóna.
Ⓒ 14	Spojenie bezdrôtového senzora varenia s varnou zónou.	– Bezchybné pripojenie. 1 – Chybné pripojenie z dôvodu chyby pri prenose. 2 – Chybné pripojenie z dôvodu chyby senzora varenia.
Ⓒ 0	Obnovenie výrobných nastavení	– Individuálne nastavenia ¹ . 1 – Výrobné nastavenia.

¹ Výrobné nastavenie

20.2 Základné nastavenia

Požiadavka: Varný panel musí byť vypnutý.

1. Ak chcete varný panel zapnúť, dotknite sa ①.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd stlačte na 4 sekundy.

Informácie o výrobku	Ukazovateľ
Zoznam technických stredísk služieb zákazníkom (TK)	1
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	02.
Výrobné číslo 2	0.5

- ✓ Prvé štyri ukazovatele udávajú informácie o výrobku. Ak chcete zobraziť jednotlivé ukazovatele, dotknite sa oblasti nastavenia.

3. Ak chcete získať prístup k základným nastaveniam, dotknite sa .
- ✓ Ⓒ 1 a 0 svietia ako prednastavenie.
4. Opakovane stláčajte dovtedy, kým sa nezobrazí požadované nastavenie.
5. V oblasti nastavenia vyberte požadované nastavenie.
6. Stlačte na 4 sekundy.
✓ Nastavenia sú uložené.

20.3 Zrušenie zmeny základných nastavení

- ▶ Stlačte ①.
- ✓ Všetky zmeny budú zahodené a neuložia sa.

21 Test vhodnosti riadu

Kvalita riadu má veľký vplyv na rýchlosť a výsledok procesu varenia.

Pomocou tejto funkcie si môžete skontrolovať kvalitu riadu.

Pred kontrolou sa uistite, či sa veľkosť dna varnej nádoby zhoduje s veľkosťou použitej varnej zóny.

Prístup je cez základné nastavenia. → Strana 20

21.1 Vykonalie Test vhodnosti riadu

Flexibilná varná zóna je ako jediná varná zóna nastavená tak, že skontroluje len jednu varnú nádobu.

1. Pri izbovej teplote položte varnú nádobu s približne 200 ml vody do stredu varnej zóny, ktorá najlepšie zodpovedá veľkosti dna varnej nádoby.
2. Vytvorte základné nastavenia a zvoľte Ⓒ 12.

3. Stlačte oblasť nastavenia. Na varných zónach bliká ukazovateľ —.
- ✓ Test prebieha.
- ✓ Po 10 sekundách sa na ukazovateľoch varných zón zobrazí výsledok.

21.2 Kontrola výsledku

Nasledujúca tabuľka zobrazuje, čo znamená výsledok pre kvalitu a rýchlosť procesu varenia.

Výsledok

- | | |
|--|--|
|  | Varná nádoba nie je vhodná pre danú varnú zónu, a preto sa nezohrieva. |
|--|--|

- | | |
|---|---|
|  | Varná nádoba sa zohrieva pomalšie, ako sa očakáva, a proces varenia neprebieha optimálne. |
|  | Varná nádoba sa zohrieva správne a proces varenia prebieha v poriadku. |

Na aktivovanie funkcie sa dotknite oblasti nastavenia.

22 Čistenie a údržba

Aby váš spotrebič zostal dlhodobo pekný a funkčný, starostlivo ho čistite a starajte sa oň.

22.1 Čistiace prostriedky

Vhodné čistiace prostriedky a škrabku na sklo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise, v kamennom alebo internetovom obchode www.bosch-home.com.

POZOR!

Nevhodné čistiace prostriedky môžu poškodiť povrch spotrebiča.

- ▶ Nikdy nepoužívajte nevhodné čistiace prostriedky.
- ▶ Pokým je varný panel horúci, nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky. Môže to viesť k škvrnám na povrchu.

Nevhodné čistiace prostriedky

- Neriedený umývací prostriedok
- Čistiaci prostriedok na umývačku riadu
- Abrazívny čistiaci prostriedok
- Agresívne čistiace prostriedky, napr. sprej na rúry alebo odstraňovač škvŕn
- Abrazívne špongie
- Vysokotlakové čističe a parné čističe

22.2 Čistenie varného panela

Varný panel čistite po každom použití, aby nedochádzalo k pripáleniu zvyškov z varenia.

Požiadavka: Varný panel musí byť studený. Ak sú na varnom paneli škvŕny od cukru, ryžového škrobu, plastu alebo hliníkovej fólie, nenechajte ho vychladnúť.

1. Silné nečistoty odstráňte škrabkou na sklo.
2. Varný panel vyčistite pomocou čistiaceho prostriedku na sklokeramiku.

Dodržiavajte pokyny na čistenie uvedené na obale čistiaceho prostriedku.

Tipy

- Pomocou špeciálnej špongie na sklokeramiku môžete dosiahnuť dobré výsledky čistenia.
- Keď udržiavate spodnú časť riadu na varenie čistú, povrch varného panela sa zachová v dobrom stave.

22.3 Čistenie rámu varného panelu

Ak sa po použití nachádza na ráme varného panela nečistota alebo flaky, vyčistite ich.

Poznámka: Nepoužívajte škrabky na sklo.

1. Rám varného panela vyčistite horúcim umývacím roztokom a mäkkou handričkou. Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.
2. Osušte mäkkou utierkou.

23 Odstránenie porúch

Menšie poruchy na vašom spotrebiči môžete odstrániť sami. Pred kontaktovaním zákazníckeho servisu použite informácie o riešení problémov. Tým sa vyhnete zbytočným nákladom.

VAROVANIE – Riziko poranenia!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- ▶ Spotrebič môže opraviť iba kvalifikovaný personál.
- ▶ Keď má spotrebič poruchu, zavolajte zákaznícky servis.

VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- ▶ Spotrebič môže opravovať iba príslušne vyškolený personál.
- ▶ Pri oprave spotrebiča sa smú používať len originálne náhradné súčiastky.

23.1 Varovné upozornenia

Poznámky

- Ak sa na ukazovateľoch zobrazí **E**, podržte senzor príslušnej varnej zóny stlačený a prečítajte kód poruchy.
- Keď nie je v tabuľke uvedený kód poruchy, odpojte varný panel z elektrickej siete, počkajte 30 sekúnd a potom varný panel pripojte. Ak sa ukazovateľ zobrazí znova, informujte technický zákaznický servis a uveďte presný kód poruchy.
- Ak sa vyskytne nejaká porucha, spotrebič sa nezapne do pohotovostného režimu.
- Z dôvodu ochrany elektronických súčastí spotrebiča pred prehriatím alebo kolísaním napätia môže varný panel dočasne znížiť stupeň výkonu.

23.2 Pokyny na paneli ukazovateľov

Porucha	Príčina a riešenie problémov
Nesvieti žiadny ukazovateľ.	Zásobovanie elektrickým prúdom je prerušené. ▶ Na základe iných elektrických zariadení skontrolujte, či nedošlo k výpadku elektrického prúdu. Spotrebič nie je pripojený podľa schémy elektrického zapojenia. ▶ Pripojte spotrebič podľa schémy elektrického zapojenia. Porucha elektroniky ▶ Ak poruchu nedokážete odstrániť, informujte zákaznický servis.
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký alebo zakrytý nejakým predmetom. ▶ Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208	Elektronika je prehriata a vypla jednu alebo všetky varné zóny. ▶ Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného tlačidla ovládacieho panelu.
F5 + výkonový stupeň a akustický signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca varná nádoba. Elektronika sa tak môže prehriať. ▶ Odstráňte riad na varenie. Ukazovateľ poruchy o chvíľu zhasne. Môžete variť ďalej.
F5 akustický signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca varná nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypla. ▶ Odstráňte riad na varenie. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď chybové hlásenie zhasne, môžete pokračovať vo varení.
F1/F6	Varná zóna je prehriata a z dôvodu ochrany pracovnej plochy sa vypla. ▶ Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znovu zapnite varnú zónu.
F0	Prevzatie nastavení sa nezapne. ▶ Na potvrdenie ukazovateľa poruchy sa dotknite ľubovoľného senzora. Môžete variť ako zvyčajne bez toho, aby ste použili funkciu Prevzatie nastavení. Zavolajte zákaznický servis.
F9	Rozšírená FlexInduction sa nezapne. ▶ Na potvrdenie ukazovateľa poruchy sa dotknite ľubovoľného senzora. Môžete pokračovať vo varení na ostatných varných zónach. Zavolajte zákaznický servis.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhší čas a bez prerušenia. ▶ Individuálne bezpečnostné vypnutie sa zapol. Aby ste mohli nastaviť varnú zónu, stlačte ľubovoľné tlačidlo, aby ste vypli ukazovateľ.
E8202	Senzor varenia je prehriaty a varná zóna je vypnutá. ▶ Počkajte, kým senzor varenia nebude dostatočne vychladnutý a aktivujte funkciu.
E8203	Senzor varenia je prehriaty a všetky varné zóny sú vypnuté. ▶ Ak senzor varenia nepoužívate, zoberte ho z nádoby a uložte ho mimo dosahu iných varných zón alebo zdrojov tepla. Zapnite varné zóny.
E8204	V oblasti ovládacieho panela je horúca varná nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypla. ▶ Vymeňte batériu 3V CR2032. Ďalšie informácie nájdete v odseku → "Výmena batérie", Strana 18
E8205	Pripojenie k senzoru varenia je prerušené. ▶ Vypnite funkciu a znova ju aktivujte.

Porucha	Príčina a riešenie problémov
E8206	Senzor varenia je pokazený/poškodený. ► Kontaktujte technickú zákaznícku podporu.
Ukazovateľ bezdrôtového senzora varenia nesvieti.	Bezdrôtový senzor varenia nereaguje a ukazovateľ nesvieti. ► Vymeňte batériu 3V CR2032. Ďalšie informácie nájdete v odseku → "Výmena batérie", Strana 18. ► Ak problém pretrváva, podržte symbol na senzore varenia stlačený 8 – 10 sekúnd a senzor varenia opäť prepojte s varným panelom. Ďalšie informácie nájdete v odseku → "Prepojenie bezdrôtového senzora varenia", Strana 17. ► Ak problém naďalej pretrváva, informujte technický zákaznícky servis.
Ukazovateľ na senzore zabliká dvakrát.	Batéria senzora varenia je takmer vybitá. Nasledujúci proces varenia sa môže z dôvodu vybitia batérie prerušiť. ► Vymeňte batériu 3V CR2032. Ďalšie informácie nájdete v odseku → "Výmena batérie", Strana 18.
Ukazovateľ na senzore zabliká trikrát.	Pripojenie k senzoru varenia je prerušené. ► Symbol na senzore varenia podržte stlačený 8 – 10 sekúnd a opäť ho prepojte s varným panelom. Ďalšie informácie nájdete v odseku → "Prepojenie bezdrôtového senzora varenia", Strana 17.
E 9000/E9010	Prevádzkové napätie je chybné a mimo normálneho prevádzkového rozsahu. ► Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
U400	Varný panel nie je správne pripojený. ► Varný panel odpojte z elektrickej siete. Pripojte varný panel podľa schémy elektrického zapojenia.
dE	Demo režim je aktivovaný. ► Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a varný panel pripojte. V priebehu nasledujúcich 3 minút sa dotknite ľubovoľného senzora. Demo režim je deaktivovaný.

23.3 Normálne zvuky vášho spotrebiča

Indukčné zariadenie môže niekedy vydávať zvuky alebo vibrácie, ako sú bzučanie, syčanie, praskanie, zvuk ventilátora alebo rytmický zvuk.

24 Likvidácia

24.1 Likvidácia starého spotrebiča

Ekologickou likvidáciou môžu byť znovu využité cenné suroviny.

1. Odpojte sieťovú zástrčku napájacieho kábla.
2. Odrežte napájací kábel.
3. Spotrebič zlikvidujte ekologickým spôsobom. O aktuálnych spôsoboch likvidácie sa informujte u vášho špecializovaného predajcu alebo u orgánov obecnej, príp. mestskej správy.



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.

24.2 Likvidácia akumulátorov/batérií

Akumulátory/batérie by sa mali odovzdať na ekologickú recykláciu. Akumulátory/batérie nedávajte do komunálneho odpadu.

- Akumulátory/batérie zlikvidujte ekologicky.



Podľa európskej smernice 2006/66/ES sa musia poškodené alebo použité akumulátory/batérie zbierať oddelene a recyklovať spôsobom šetrným k životnému prostrediu.

25 Zákaznícky servis

Originálne náhradné súčiastky, ktoré sú relevantné pre funkčnosť spotrebiča a splňajú nariadenie o ekodizajne, vám poskytne náš zákaznícky servis v období minimálne 10 rokov od uvedenia spotrebiča na trh v Európskom hospodárskom priestore.

Poznámka: Využívanie zákazníckeho servisu je bezplatné v rámci záruky výrobcu.

Podrobné informácie o záručnej lehote a záručných podmienkach vo vašej krajine vám poskytne zákaznícky servis alebo predajca, prípadne ich nájdete na našom webe.

Keď kontaktujete zákaznícky servis, potrebujete číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča. Kontaktné údaje zákazníckeho servisu nájdete v priloženom adresári zákazníckej služby alebo na našej webovej stránke.

25.1 Označenie produktu (E-Nr.) a výrobné číslo (FD)

Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) nájdete na typovom štítku spotrebiča.

Typový štítok nájdete:

- na sprievodnom dokumente spotrebiča.
- na spodnej strane varnej dosky.

Číslo výrobku (E-Nr.) nájdete tiež na sklokeramickom varnom paneli. Zoznam zákazníckych servisov (KI) a výrobné číslo (FD) si okrem toho môžete zobrazíť v základných nastaveniach. → *Strana 20*

Ak chcete rýchlo vyhľadať údaje o spotrebiči a telefónne číslo zákazníckeho servisu, môžete si údaje poznačiť.

26 Skúšobné pokrmy

Tieto odporúčané nastavenia sa orientujú na skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov. Testy sa uskutočnili s našimi súpravami riadu pre indukčné varné panely. V prípade potreby si môžete tieto súpravy príslušenstva dodatočne zakúpiť v špecializovanom obchode, prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu alebo v internetovom obchode.

26.1 Rozpustenie polevy

Suroviny: 150 g tmavej čokolády (55 % kakaa).

- Hrnec Ø 16 cm bez pokrievky
 - Varenie: stupeň výkonu 1.5

26.2 Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového Eintopfu

Recept podľa DIN 44550

Počiatočná teplota 20 °C

Rozohrievanie, bez premiešania

- Hrnec Ø 16 cm s pokrievkou, množstvo: 450 g
 - Rozohrievanie: čas trvania 1 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 1.5
- Hrnec Ø 20 cm s pokrievkou, množstvo: 800 g
 - Rozohrievanie: čas trvania 2 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 1.5

26.3 Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového Eintopfu

Napr. priemer šošovice 5-7 mm, počiatočná teplota 20 °C

Po 1 min. rozohrievania premiešajte

- Hrnec Ø 16 cm s pokrievkou, množstvo: 500 g
 - Rozohrievanie: čas trvania 1 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 1.5

- Hrnec Ø 20 cm s pokrievkou, množstvo: 1 kg
 - Rozohrievanie: čas trvania 2 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 1.5

26.4 Bešamelová omáčka

Teplota mlieka: 7 °C

- Hrnec Ø 16 cm bez pokrievky, suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka s obsahom tuku 3,5 % a štipka soli

Príprava bešamelovej omáčky

1. Roztopte maslo, zamiešajte múku a soľ a všetko zohrejte.
 - Rozohrievanie: čas trvania 6 min., stupeň výkonu 2
2. Do zápražky pridajte mlieko a za stáleho miešania privedte do varu.
 - Rozohrievanie: čas trvania 6 min. 30 sek., stupeň výkonu 7
3. Keď sa bešamelová omáčka začne variť, nechajte ju ďalšie 2 minúty na varnej zóne a miešajte.
 - Ďalšie varenie: stupeň výkonu 2

26.5 Mliečna ryža, varenie s pokrievkou

Teplota mlieka: 7 °C

1. Mlieko zohrievajte, kým nezačne vriieť. Rozohrievajte bez pokrievky. Po 10 min. rozohrievania premiešajte.

2. Nastavte odporúčaný stupeň výkonu a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ.

Čas varenia vrátane rozohrievania cca 45 min.

- Hrnec Ø 16 cm, suroviny: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka s obsahom tuku 3,5 % a 1 g soli
 - Rozohrievanie: čas trvania cca 5 min. 30 sek., stupeň výkonu 8.5
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 3

- Hrnec Ø 20 cm, suroviny: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka s obsahom tuku 3,5 % a 1,5 g soli
 - Rozohrievanie: čas trvania cca 5 min. 30 sek., stupeň výkonu 8.5
 - Ďalšie varenie: stupeň výkonu 3, po 10 min. pre-miešajte

26.6 Mliečna ryža, varenie bez pokrievky

Teplota mlieka: 7 °C

1. Suroviny pridajte do mlieka a zohrievajte za stáleho miešania.

2. Keď mlieko dosiahne cca 90 °C, zvolte odporúčaný výkonový stupeň a na nízkom stupni nechajte povariť asi 50 min.

- Hrnec Ø 16 cm bez pokrievky, suroviny: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka s obsahom tuku 3,5 % a 1 g soli
 - Rozohrievanie: čas trvania cca 5 min. 30 sek., stupeň výkonu 8.5
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 3
- Hrnec Ø 20 cm bez pokrievky, suroviny: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka s obsahom tuku 3,5 % a 1,5 g soli
 - Rozohrievanie: čas trvania cca 5 min. 30 sek., stupeň výkonu 8.5
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 2.5

26.7 Varenie ryže

Recept podľa DIN 44550

Teplota vody: 20 °C

- Hrnec Ø 16 cm s pokrievkou, suroviny: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli
 - Rozohrievanie: čas trvania 2 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 2
- Hrnec Ø 20 cm s pokrievkou, suroviny: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli
 - Rozohrievanie: čas trvania 2 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 2.5

26.8 Pečená bravčová sviečková

Počiatočná teplota sviečkovej: 7 °C

- Panvica Ø 24 cm bez pokrievky, suroviny: 3 bravčové sviečkové, celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm a 15 g slnečnicového oleja
 - Rozohrievanie: čas trvania 1 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 7

26.9 Príprava palaciek

Recept podľa DIN EN 60350-2

- Panvica Ø 24 cm bez pokrievky, suroviny: 55 ml cesta na jednu palacinku
 - Rozohrievanie: čas trvania 1 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 7

26.10 Fritovanie zmrazených hranolčekov

- Hrnec Ø 20 cm bez pokrievky, suroviny: 2 l slnečnicového oleja. Na každý cyklus fritovania: 200 g mrazených hranolčekov, hrúbka 1 cm.
 - Rozohrievanie: stupeň výkonu 9, kým teplota oleja nedosiahne 180 °C.
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 9



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001688875 (020901)

sk