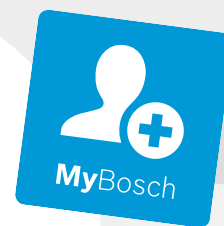




**BOSCH**

Registrovať svoj  
nové zariadenie zapnuté  
MyBosch teraz a



# Indukčná varná doska

PXY...DC...

[sk]

Používateľská príručka

## Ďalšie informácie a vysvetlenia sú dostupné online:



## Obsah

1	Bezpečnosť .....	2
2	Predchádzanie materiálnym škodám.....	4
3	Ochrana životného prostredia a úspora en- energia .....	5
4	Vhodný riad .....	5
5	Oboznámenie sa so svojim spotrebičom .....	7
6	Základná prevádzka .....	8
7	FlexInduction.....	10
8	MoveMode .....	11
9	Predĺžená flexibilná indukcia.....	11
10	Možnosti nastavenia času .....	12
11	PowerBoost .....	12
12	PanBoost .....	13
13	Funkcia udržiavania teploty .....	13
14	Nastavenia prenosu .....	13
15	Senzor PerfectFry .....	14
16	Detská poistka .....	15
17	Ochrana utieraním .....	15
18	Individuálne bezpečnostné vypnutie .....	16
19	Základné nastavenia .....	16
20	Test riadu .....	17
21	Čistenie a servis .....	18
22	Riešenie problémov.....	18
23	Dispozícia .....	19
24	Zákaznícky servis .....	20
25	Testovacie misky .....	20



### 1 Bezpečnosť

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné pokyny.

#### 1.1 Všeobecné informácie

¡Pozorne si prečítajte tento návod na použitie.

¡Návod uschovajte, prístroj odovzdajte a informácie o produkte bezpečne pre budúce použitie alebo pre ďalšieho vlastníka.

¡Nepripájajte spotrebič, ak bol poškodený pri preprave.

#### 1.2 Zamýšľané použitie

Iba licencovaný odborník môže pripojiť spotrebiče bez zástrčky. Na poškodenie spôsobené nesprávnym pripojením sa nevzťahuje záruka.

Spotrebič možno bezpečne používať iba vtedy, ak je správne nainštalovaný v súlade s bezpečnostnými pokynmi. Inštalatér je zodpovedný za to, že spotrebič bude na mieste inštalácie perfektne fungovať.

Používajte iba toto zariadenie: ¡Na prípravu jedál a nápojov.

¡Pod dohľadom. Nikdy neopúšťajte aplikáciu - pri krátkodobom varení bez dozoru.

¡ V súkromných domácnostiach a v uzavretých priestoroch v domácom prostredí. ¡Do nadmorskej výšky max. 4000 m vyššie hladina mora.

**Spotrebič nepoužívajte:**

¡S externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním ovládanie. Toto neplatí, ak je vypnutá prevádzka so spotrebičmi zahrnutými v EN 50615.

Ak nosíte aktívny implantovateľný zdravotnícky prístroj (napr. kardiostimulátor alebo defibrilátor), overte si u svojho lekára, či je v súlade so smernicou Rady 90/385/EHS z 20. júna 1990, EN 45502-2-1 a EN 45502-2-2, a že bol vybraný, implantovaný a naprogramovaný v súlade s VDE-AR-E 2750-10. Ak sú splnené tieto podmienky a ak navyše používate nekovové kuchynské náčinie a riad s nekovovými rukovätami, je bezpečné používať túto indukčnú varnú dosku podľa určenia. Ak sú splnené tieto podmienky a ak navyše používate nekovové kuchynské náčinie a riad s nekovovými rukovätami, je bezpečné používať túto indukčnú varnú dosku podľa určenia.

### 1.3 Obmedzenie skupiny používateľov

Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 a viac rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami, za predpokladu, že sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumeli z toho vyplývajúce nebezpečenstvá.

Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom. Deti nesmú vykonávať čistenie ani užívateľskú údržbu, pokiaľ nemajú aspoň 15 rokov a nie sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov držte mimo dosahu spotrebiča a napájacieho kábla.

### 1.4 Bezpečné používanie

**⚠** VAROVANIE - Nebezpečenstvo požiaru!

Ponechanie tuku alebo oleja na varnej doske bez dozoru môže byť nebezpečné a môže viesť k požiarom.

- ▶ Nikdy nenechávajte horúci olej alebo tuk bez dozoru.
  - ▶ Nikdy sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou; namiesto toho vypnite spotrebič a potom prikryte pokrievkou alebo požiarnou prikrývkou. Varný povrch bude veľmi horúci.
  - ▶ Na varnú plochu ani do jej bezprostrednej blízkosti nikdy nekladte horľavé predmety.
  - ▶ Nikdy nekladte predmety na varný povrch.
- Spotrebič bude horúci.
- ▶ Nenechávajte horľavé predmety alebo aerosólové plechovky v zásuvkách priamo pod varnou doskou.

Kryty varnej dosky môžu spôsobiť nehody, napríklad v dôsledku prehriatia, vznietenia alebo rozbitia materiálov.

- ▶ Nepoužívajte kryty varnej dosky.
- Po každom použití vypnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.
- ▶ Nečakajte, kým sa varná doska automaticky vypne, pretože na nej už nie sú žiadne hrnce a panvice.
- Jedlo sa môže vznietiť.
- ▶ Proces varenia sa musí monitorovať. Krátky proces musí byť nepretržite monitorovaný.

**⚠** VAROVANIE - Nebezpečenstvo popálenia! Spotrebič a jeho časti, ktorých sa možno dotknúť, sa počas používania zahrievajú, najmä rám varnej dosky, ak je namontovaný.

- ▶ Tu je potrebné dávať pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích telies.
- ▶ Malé deti do 8 rokov musia držať ďalej od spotrebiča. Ochranné mriežky varnej dosky môžu spôsobiť nehodu.

▶ Nikdy nepoužívajte ochranné mriežky varnej dosky.

Spotrebič sa počas prevádzky zahrieva.

- ▶ Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Kovové predmety na varnej doske sú rýchlo veľmi horúce.

- ▶ Na varnú dosku nikdy nekladte kovové predmety (ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky).

**⚠** VAROVANIE - Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Nesprávne opravy sú nebezpečné.

- ▶ Opravy spotrebiča by mal vykonávať iba vyškolený odborný personál.
  - ▶ Pri opravách spotrebiča používajte iba originálne náhradné diely.
  - ▶ Ak je napájací kábel tohto spotrebiča poškodený, musí byť nahradený špeciálnym pripojovacím káblom, ktorý je k dispozícii u výrobcu alebo jeho zákazníckym servisom.
- Ak je spotrebič alebo napájací kábel poškodený, je to nebezpečné.
- ▶ Nikdy neprevádzkujte poškodený spotrebič.
  - ▶ Ak je povrch prasknutý, musíte spotrebič vypnúť, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom. Za týmto účelom vypnite spotrebič poistkou v poistkovej skrinke, nie hlavným vypínačom.
  - ▶ Pri odpájaní spotrebiča nikdy neťahajte za napájací kábel. Spotrebič vždy odpojte zo siete.
  - ▶ Ak dôjde k poškodeniu spotrebiča alebo napájacieho kábla, okamžite vypnite poistku v poistkovej skrinke.
  - ▶ Zavolajte zákaznícky servis. → *Strana 20* Vniknutie vlhkosti môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

- ▶ Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné ani vysokotlakové čističe.

Isolácia na kábloch elektrických spotrebičov sa môže roztaviť, ak sa dotkne horúcich častí spotrebiča.

- ▶ Nikdy neprivádzajte káble elektrického spotrebiča do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.

Ak sa kovové predmety dostanú do kontaktu s ventilátorom, ktorý sa nachádza na spodnej strane varnej dosky, môže to spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

- ▶ V zásuvkách pod varnou doskou neskladujte dlhé, špicaté kovové predmety.

**⚠ VAROVANIE - Nebezpečenstvo poranenia!**  
Panvice môžu náhle vyskočiť kvôli tekutine medzi dnom hrnca a varnou doskou.

- ▶ Varné platne a dno hrncov udržiavajte vždy suché.
- ▶ Nikdy nepoužívajte ľadovo studený riad v mrazničke.

Pri varení v bain marie by sa varná doska a nádoba na varenie mohli rozbiť v dôsledku prehriatia.

- ▶ Nádoba na varenie vo vani sa nesmie priamo dotýkať dna hrnca naplneného vodou.
- ▶ Používajte iba tepelne odolný riad.

Spotrebič s prasknutým alebo zlomeným povrchom môže spôsobiť rezné rany.

- ▶ Spotrebič nepoužívajte, ak má prasknutý alebo zlomený povrch.

**⚠ VAROVANIE - Nebezpečenstvo udusení!**  
Deti si môžu dať obalový materiál na hlavu alebo sa do neho zabaliť a udusiť sa.

- ▶ Obalový materiál uchovávajte mimo dosahu detí.
- ▶ Nedovoľte deťom hrať sa s obalmi materiálu.

Deti môžu vdýchnuť alebo prehltnúť malé časti a spôsobiť ich udusenie.

- ▶ Malé časti uchovávajte mimo dosahu detí.
- ▶ Nedovoľte deťom hrať sa s malými časťami.

## 2 Predchádzanie materiálnym škodám

Práve tu nájdete najčastejšie príčiny škôd a tipy, ako sa im vyhnúť.

Poškodenie	Príčina	Zmerajte
Škrvny	Proces varenia bez dozoru.	Sledujte proces varenia.
Škrvny, pluzgiere	Rozliate jedlo, najmä jedlo s vysokým obsahom cukru.	Ihneď odstráňte škrabkou na sklo.
Škrvny, pluzgiere resp praskliny v skle	Chybný riad, riad s roztaveným smaltom alebo riad s medeným alebo hliníkovým dnom.	Používajte vhodný riad, ktorý je v dobrom stave.
Škrvny, zmena farby	Nevhodné metódy čistenia.	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramiku a varnú dosku čistite iba vychladnutú.
Pluzgiere alebo zlomeniny v skle	Údery alebo padajúci riad, kuchynské príslušenstvo alebo iné tvrdé alebo špicaté predmety.	Pri varení neudierajte do skla a nenechajte na varnú dosku spadnúť žiadne predmety.
Škrabance, zmena farby - ovanie	Hrubé dno riadu alebo premiestňovanie riadu na varnej doske.	Skontrolujte riad. Pri premiestňovaní riad nadvihnite.
Škrabance	Soľ, cukor alebo piesok.	Varnú dosku nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací priestor.
Poškodenie spotrebiča	Varenie s mrazeným riadom.	Nikdy nepoužívajte mrazený riad.
Poškodenie riadu alebo spotrebiča	Varenie bez obsahu.	Nikdy neumiestňujte ani neohrievajte prázdny riad na horúcu varnú zónu.
Poškodenie skla	Roztopený materiál na horúcej varnej zóne alebo horúcej pokrievke hrnca na skle.	Na varnú dosku nekladte mastný papier alebo hliníkovú fóliu, ani plastové nádoby ani pokrievky hrncov.
Prehrievanie	Horúci riad na ovládacom paneli alebo na ráme.	Na tieto miesta nikdy nekladte horúci riad.

**POZOR!**

Na spodnej strane tejto varnej dosky je umiestnený ventilátor.

- ▶ Ak je zásuvka umiestnená na spodnej strane varnej dosky, neskladujte v nej žiadne malé alebo špicaté predmety, papier alebo utierky. Tieto predmety sa môžu nasať a poškodiť ventilátor alebo zhoršiť chladenie.
- ▶ Medzi obsahom zásuvky a vstupom ventilátora musí byť medzera aspoň 2 cm.

## 3 Ochrana životného prostredia a úspora energie

### 3.1 Likvidácia obalov

Obalové materiály sú ekologické a dajú sa recyklovať.

- ▶ Jednotlivé komponenty roztriedte podľa typu a zlikvidujte ich oddelene.

### 3.2 Úspora energie

Ak budete postupovať podľa týchto pokynov, váš spotrebič spotrebuje menej energie.

Vyberte varnú zónu tak, aby zodpovedala veľkosti vašej panvice. Vycentrujte riad na varnej doske. Používajte riad, ktorého priemer dna je rovnaký ako priemer varnej platne.

Tip: Výrobcovia riadu často uvádzajú horný priemer hrnca. Často je väčší ako priemer základne.

!Nevhodný riad alebo neúplne zakrytý sporák-zóny spotrebujú veľa energie.

Panvice prikryte vhodnými pokrievkami.

!Varenie bez pokrievky spotrebuje podstatne viac energie.

Zdvíhajte viečka čo najmenej.

!Keď zdvihnete veko, unikne veľa energie.

Použite sklenenú pokrievku.

!Cez sklenenú pokrievku môžete vidieť do panvice bez toho, aby ste ho museli zdvihnúť.

Používajte hrnce a panvice s plochým dnom.

!Nerovnomerné podklady zvyšujú spotrebu energie.

Používajte riad, ktorý je vhodný pre množstvo jedla. ;

!Veľké kusy riadu s malou potrebou jedla viac energie na zahriatie.

Varte len s trochou vody.

!Čím viac vody obsahuje riad,

tým viac energie je potrebné na jeho zahriatie.

Na začiatku znížte výkon na nižšiu úroveň.

!Ak používate nepretržitú úroveň výkonu, ktorá je príliš vysoká, budete plytvať energiou.

Informácie o produkte podľa (EU) 66/2014 nájdete na priloženom preukaze zariadenia a online na stránke produktu pre váš spotrebič.

## 4 Vhodný riad

Riad, ktorý je vhodný na indukčné varenie, musí mať feromagnetickú základňu, tj musí byť priťahovaný magnetom. Základňa musí tiež zodpovedať veľkosti

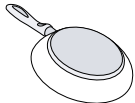
varná zóna. Ak na varnej zóne nenájdete riad, umiestnite ho na varnú zónu s najbližším najmenším priemerom.


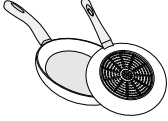
### 4.1 Veľkosť a vlastnosti riadu

Aby ste správne rozpoznali nádobu, vezmite do úvahy veľkosť a materiál nádoby. Všetky spodky riadu musia byť dokonale rovné a hladké.

Na kontrolu, či je váš riad vhodný, môžete použiť Test riadu. Viac informácií o tom nájdete pod

→ "Test riadu", Strana 17.

Kuchynský riad	Materiály	Vlastnosti
Odporúčaná kuchár - tovar	Nerezový riad v sendvičovom prevedení, ktorý dobre rozvádza teplo.	Tento riad rozdeľuje teplo rovnomerne, rýchlo sa zohrieva a zaistuje, že ho možno ľahko rozpoznať.
	Feromagnetický riad zo smaltovanej ocele, liatiny alebo špeciálny indukčný riad vyrobený z nehrdzavejúcej ocele.	Tento riad sa rýchlo zohreje a zaistí, že ho možno ľahko rozpoznať.

Vhodné	Základňa nie je plne feromagnetická.	Ak je feromagnetická oblasť menšia ako dno riadu, zahrieva sa len oblasť, ktorá je feromagnetická. V dôsledku toho sa teplo nerozdeľuje rovnomerne.
 	Dno riadu s obsahom hliníka.	Tie zmenšujú feromagnetickú oblasť, čo znamená, že do riadu sa uvoľňuje menej energie. Tento riad nemusí byť dostatočne rozpoznaný alebo nemusí byť rozpoznaný vôbec, a preto sa dostatočne neohrieva.
Nevhodný	Riad vyrobený z bežnej tenkej ocele, skla, hlíny, medi alebo hliníka.	

Poznámky

- i Medzi varnú dosku a riad nepoužívajte adaptérové dosky.
- i Neohrievajte prázdny riad a nepoužívajte riad s tenkým dnom, pretože sa môže veľmi zohriať.

## 5 Oboznámte sa so svojím spotrebičom

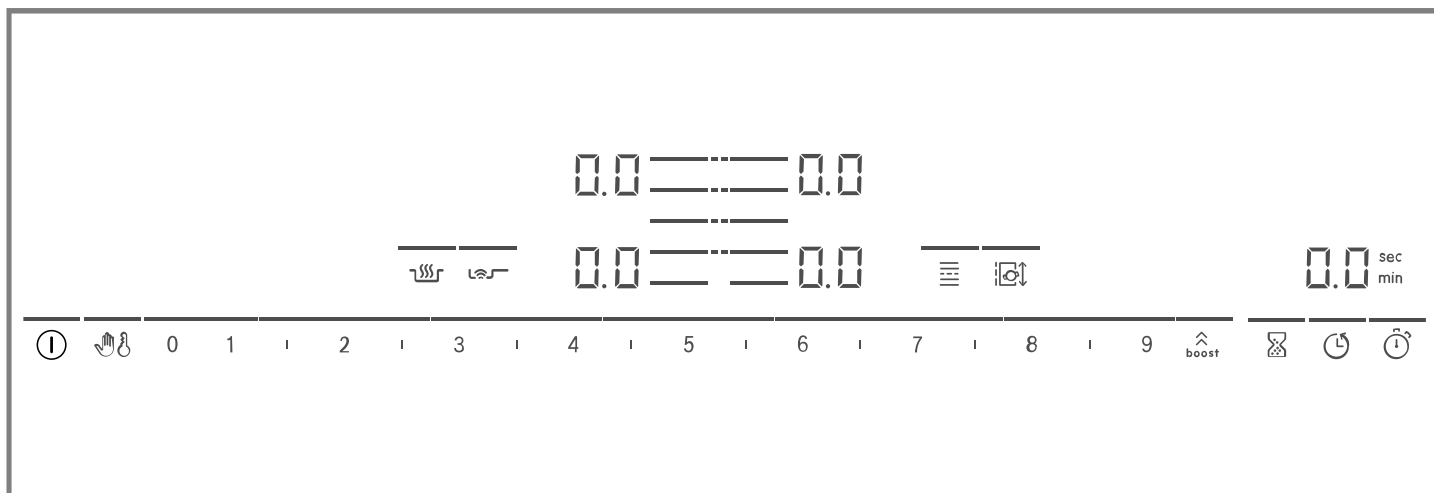
### 5.1 Varenie s indukciou

V porovnaní s bežnými varnými doskami prináša indukčná technológia rad zmien a má množstvo výhod, ako je úspora času pri varení a

vyprážanie, úspora energie, ako aj jednoduchšie čistenie a starostlivosť. Ponúka tiež vylepšenú reguláciu tepla, pretože teplo sa vytvára priamo v nádobe na varenie.

### 5.2 Ovládací panel

Jednotlivé detaily ako farba a tvar sa môžu líšiť od obrázku.



#### Poznámky

- i Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Do blízkosti displejov alebo senzorov neumiestňujte žiadny riad. Elektronika sa môže prehriať.

#### Dotykové tlačidlá

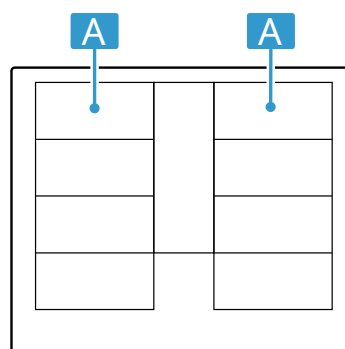
Keď varnú dosku zapnete, rozsvietia sa symboly ovládacích prvkov, ktoré sú momentálne k dispozícii.

Senzor	Funkcia
ⓘ	HLAVNÝ VYPÍNAČ
👉	Utrite ochranu
👶	Detská poistka
0 1 2 3 ...	Rozsah nastavení
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Časovač
🕒	Časovač vypnutia
🕒	Časovač odpočítavania
🔥	Funkcia udržiavania teploty
👉	Senzor PerfectFry
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
☰	Vyberte varnú zónu

V závislosti od stavu varnej dosky sa rozsvietia displeje varných zón a rôznych aktivovaných a dostupných funkcií.

### 5.3 Rozmiestnenie varných zón




Uvedený výkon bol nameraný so štandardnými hrncami, ktoré sú popísané v IEC/EN 60335-2-6. Výkon sa môže líšiť v závislosti od veľkosti nádoby alebo materiálu nádoby.



Oblasť	Najvyššia úroveň výkonu	
A ☰ ☰ ☰	Úroveň výkonu 9 PowerBoost	2200 W 3700 W
A ☰	Úroveň výkonu 9 PowerBoost	3300 W 3700 W
A ☰ ☰	Úroveň výkonu 9 PowerBoost	2600 W 3700 W
A ☰ ☰	Úroveň výkonu 9 PowerBoost	3300 W 3700 W



## 5.4 Varná zóna

Pred začatím varenia skontrolujte, či veľkosť nádoby zodpovedá varnej zóne, ktorú chcete použiť na varenie:

Oblasť	Typ varnej zóny
	Jednookruhová varná zóna
	Flex zóna → "FlexInduction", Strana 10
	Rozšírená FlexZone → "Rozšírená FlexInduction", Strana 11




## 5.5 Indikátor zvyškového tepla

Varná doska má indikátor zvyškového tepla pre každú varnú zónu. Nedotýkajte sa varnej zóny, ak svieti indikátor zvyškového tepla.

Displej	Význam
	Varná zóna je horúca.
	Varná zóna je teplá.

# 6 Základná obsluha



## 6.1 Zapnutie varnej dosky

- ▶  Dotknite sa položky . Zaznie zvukový signál. Rozsvietia sa symboly varných zón a aktuálne dostupné funkcie.  sa rozsvieti vedľa varných zón. aVarná doska je pripravená na použitie.

### Reštart

- ▶ Ak spotrebič zapnete do štyroch sekúnd od jeho vypnutia, varná doska bude pracovať s nastaveniami, ktoré boli predtým nastavené.


## 6.2 Vypnutie varnej dosky

- ▶  Dotýkajte sa , kým nezhasnú displeje. aVšetky varné zóny sú vypnuté. Poznámka: Ak sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 20 sekúnd, varná doska sa automaticky vypne.

## 6.3 Nastavenie úrovne výkonu vo varných zónach

Varná zóna má 17 úrovní výkonu, ktoré sa zobrazujú od do s medzihodnotami. Zvoľte najlepší výkonový stupeň pre jedlo a plánovaný proces varenia.

1. Dotknite sa  symbolu varnej zóny, ktorú potrebujete.

a. displej  rozjasní.

## 6.4 Tipy na varenie

- i Pri ohrievaní pyré, krémových polievok alebo hustých omáčok občas premiešajte.
- i Na predhriatie nastavte výkon 8-9.
- i Pri varení s pokrievkou znížte výkon hneď, ako uvidíte unikať para. Výsledok varenia nie je ovplyvnený unikajúcou parou.
- i Po uvarení prikryte nádobu pokrievkou, kým nebudete jedlo podávať.
- i Pri varení v tlakovom hrnci dodržiavajte pokyny výrobcu.
- i Jedlo nevarujte príliš dlho, inak sa stratia živiny. Kuchynský časovač vám umožňuje nastaviť optimálny čas varenia.



2. V oblasti nastavení vyberte požadovanú úroveň výkonu. a Úroveň výkonu bola nastavená.

Poznámka: Ak na varnej zóne nie je položený žiadny riad alebo hrniec nie je vhodný, zvolený stupeň výkonu bliká. Po určitom čase sa varná zóna sama vypne.

### Rýchly štart

- ▶ Ak položíte riad na varnú dosku pred jej zapnutím, pri zapnutí sa riad rozpozná a automaticky sa zvolí príslušná varná zóna. Počas nasledujúcich 20 sekúnd zvolte úroveň výkonu, inak sa varná doska sama vypne.

### Zmena stupňa výkonu a vypnutie varnej zóny

1. Vyberte varnú zónu.
  2. Vyberte požadovanú úroveň výkonu v rozsahu nastavení alebo ju nastavte na  .
- a Úroveň výkonu varnej zóny sa zmení alebo varná zóna sa sama vypne a zobrazí sa indikátor zvyškového tepla.

- i Uistite sa, že olej nedymí.
- i Ak chcete jedlo zhnednúť, smažte ho v malých porciách, jednu po druhej.
- i Niektoré kusy riadu môžu počas varenia dosiahnuť vysokú teplotu. Preto by ste mali používať kuchynské rukavice.
- i Odporúčania pre energeticky úsporné varenie nájdete pod → "Úspora energie", strana 5



## Odporúčania na varenie

Tabuľka ukazuje, ktorý výkonový stupeň (ktoré jedlo. Čas varenia (min) sa môžu líšiť napr. v závislosti od druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality potravín.

	☰	⌚ min
<b>Topenie</b>		
Čokoládový náter	1 - 1,5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
<b>Zahrievanie a udržiavanie tepla</b>		
Prívarok, napr. šošovicový prívarok	1,5 - 2	-
Mlieko <sup>1</sup>	1,5 - 2,5	-
Varené klobásy <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Rozmrazovanie a ohrievanie</b>		
Špenát, mrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mrazený	3 - 4	35 - 55
<b>Pytliactvo, dusenie</b>		
Zemiakové halušky <sup>1</sup>	4,5 - 5,5	20 - 30
Ryby <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. Béarnaise omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
<b>Varenie, dusenie, dusenie</b>		
Ryža s dvojnásobným objemom vody	2,5 - 3,5	15 - 30
Ryžový náky <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Neošúpané varené hrnce	4,5 - 5,5	25 - 35
Varené zemiaky	4,5 - 5,5	15 - 30
Cestoviny <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Dusiť	3,5 - 4,5	120 - 180
Polievky	3,5 - 4,5	15 - 60
Zelenina	2,5 - 3,5	10 - 20
Zelenina, mrazená	3,5 - 4,5	7 - 20
Dusieme v tlakovom hrnci	4,5 - 5,5	-
<b>Dusenie</b>		
Valcovaný rožok na pečenie	4 - 5	50 - 65

<sup>1</sup>Bez veka

<sup>2</sup>Predhrejte na výkonový stupeň 8 - 8,5

	☰	⌚ min
Pečeň v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Dusenie/vyprážanie s malým množstvom tuku<sup>1</sup></b>		
Eskalopy, hladké alebo obalované	6 - 7	6 - 10
Eskalopa, zmrazená	6 - 7	6 - 12
Kotlety, hladké 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
Rissole (hrúbka 3 cm)	4,5 - 5,5	20 - 30
Hamburgery (hrúbka 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Ryba a rybie filé, obyčajné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybie filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mrazené, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety a krevety	7 - 8	4 - 10
Dusenie čerstvej zeleniny a húb	7 - 8	10 - 20
Pražnica, zelenina, mäso nakrájané na pásiky na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Mrazené jedlá, napr	6 - 7	6 - 10
Palacinky, varené jeden po druhom	6,5 - 7,5	-
Omeleta (varená jedna po druhej)	3,5 - 4,5	3 - 10
Smažené vajíčka	5 - 6	3 - 6
<b>Vyprážanie, 150 - 200 g na porciu v 1 - 2 l oleja, vyprážané po častiach<sup>1</sup></b>		
Mrazené výrobky, napr. hranolky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, mrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. porcie kuracieho mäsa	6 - 7	-
Ryby, obalované alebo v cestičku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obalované, odpaľované v pive alebo tempura	6 - 7	-
Malé pečené jedlá, napr. šišky, cestované ovocie	4 - 5	-

<sup>1</sup>Bez veka

<sup>2</sup>Predhrejte na výkonový stupeň 8 - 8,5

## 7 FlexIndukcia

Flexibilná varná zóna vám umožňuje umiestniť riad akéhokoľvek tvaru alebo veľkosti, ako chcete. Skladá sa zo štyroch induktorov, ktoré pracujú nezávisle na sebe. Keď sa používa flexibilná varná zóna, aktivuje sa iba oblasť, ktorá je pokrytá riadom.

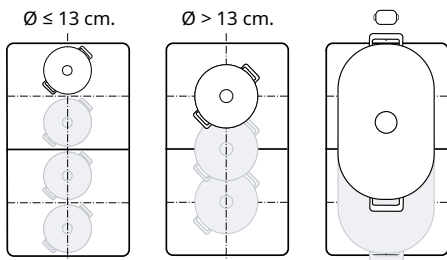
### 7.1 Umiestnenie riadu

Flexibilnú varnú zónu je možné konfigurovať dvoma spôsobmi v závislosti od použitého riadu. Aby sa zaručila dobrá tepelná detekcia a rozloženie tepla, odporúčame umiestniť riad do stredu, ako je znázornené na obrázkoch.

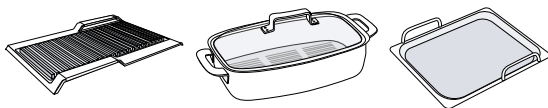
**Ako prepojená varná zóna**

Odporúča sa na varenie len s jedným riadom.

¡Nádobu umiestnite v závislosti od veľkosti:



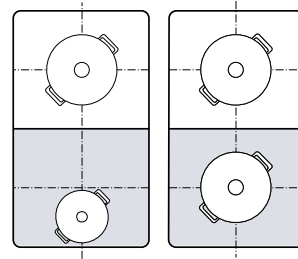
¡Odporúčany podlhovastý riad 



**Ako dve samostatné varné zóny**

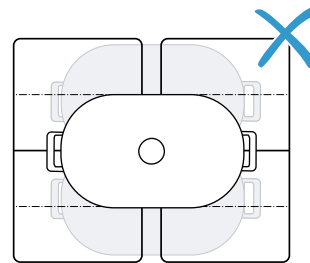
Odporúča sa na varenie s dvoma kusmi riadu.

Prednú a zadnú zónu môžete používať nezávisle od seba a pre každú zónu nastaviť samostatnú úroveň výkonu.




**Pozor**

Neumiestňujte riad do stredu medzi pravú a ľavú zónu. Varné zóny nie sú správne aktivované a nedosiahnete dobrý výsledok varenia.



### 7.2 Pripojenie FlexInduction

Štandardne je flexibilná zóna nakonfigurovaná ako dve samostatné varné zóny. Na pripojenie varných zón zapnite nasledujúcu funkciu:

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón.
2. Stlačte 

α Displej sa rozsvieti. Zóna je pripojená.

Poznámky

- ¡ Môžete zmeniť predvolené nastavenie flexibilnej varnej zóny. Ako to urobiť, nájdete v časti „Základné nastavenia“ → *Strana 16*
- ¡ Ak premiestnite alebo zdvihnete nádobu z aktívnej pripojenej varnej zóny, spustí sa automatické vyhľadávanie. Každý kus riadu, ktorý sa nájde vo varnej zóne počas tohto vyhľadávania, sa ohreje na predtým zvolenú úroveň výkonu.

### 7.3 Odpojenie FlexInduction

▶ Dotknite sa položky 

α Varné zóny sú oddelené a fungujú nezávisle viaceré jeden od druhého.

## 8 Režim pohybu

Túto funkciu môžete použiť na zmenu úrovne výkonu riadu jednoduchým posunutím dopredu alebo dozadu na flexibilnej varnej zóne. Zóna je rozdelená do troch oblastí s rôznymi úrovňami výkonu.

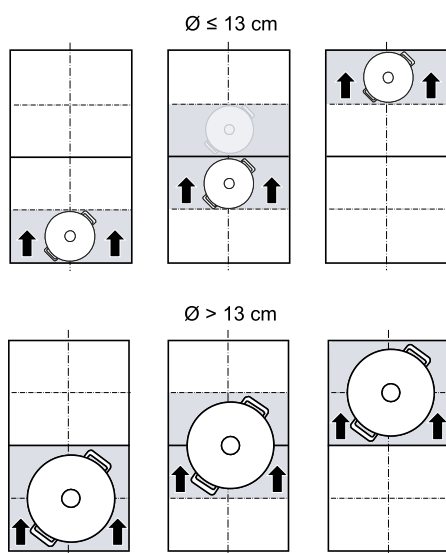
### 8.1 Umiestnenie a presun riadu

Používajte iba jeden riad. Varná plocha závisí od použitého riadu, ako aj od jeho veľkosti a umiestnenia.

Každá varná zóna má prednastavený výkon: ;

- i Predná oblasť = úroveň výkonu 9
- j Stredná oblasť = úroveň výkonu 5
- i Zadná oblasť = úroveň výkonu 15

Môžete zmeniť štandardné nastavenie prednastavených úrovni výkonu. Ako to urobiť, nájdete v časti „Základné nastavenia“ → *Strana 16*.



### 8.2 Aktivácia MoveMode

Požiadavka: Na flexibilnú zónu položte iba jeden riad.

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón vo flexibilnej zóne.

2. Stlačte

a Úroveň výkonu v oblasti, v ktorej je riad sa nachádza sa rozsvieti na displeji varnej zóny vedľa

a Funkcia je zapnutá.

Poznámka: Počas varenia môžete meniť stupne výkonu.

### 8.3 Deaktivácia MoveMode

► Dojímavé

a Displej vedľa vypne.

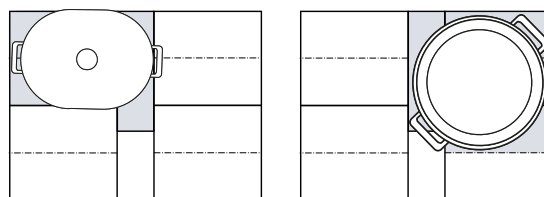
a Funkcia bola deaktivovaná.

## 9 Rozšírená FlexInduction

S predĺženou varnou zónou môžete variť s väčším riadom alebo položiť dlhý riad nabok. Nadstavec sa zapína vždy v spojení s jednou z dvoch flexibilných varných zón. Rozšírenie nemôžete zapnúť samostatne.

### 9.1 Umiestnite riad podľa hmotnosti a veľkosti

Riad umiestnite do stredu nad zadnú časť flexibilnej varnej zóny a jej predĺženie. V závislosti od veľkosti riadu a zakrytej varnej plochy môžete flexibilnú varnú zónu zapnúť ako dve samostatné varné zóny alebo ako jednu spojenú varnú zónu:



## 9.2 Aktivácia rozšírenej FlexInduction

1. Položte nádobu na flexibilnú varnú zónu tak, aby zakrývala nadstavec.
2. Zvoľte varnú zónu a stupeň výkonu. Rozsvietia sa displeje pre varnú zónu a pre rozšírenú zónu.

a Zóna je aktivovaná.

Poznámka: Ak sa displej nerozsvieti, zdvihnite nádobu a položte ju späť na varnú zónu.

## 9.3 Deaktivácia funkcie Extended FlexInduction

- Vyberte varnú zónu a nastavte ju na **0** rozsahu nastavení.

a Funkcia bola deaktivovaná.

# 10 možností nastavenia času

Vaša varná doska má rôzne funkcie na nastavenie doby varenia:

- i Časovač vypnutia
- i Časovač
- i Časovač odpočítavania

## 10.1 Časovač vypnutia

Umožňuje naprogramovať čas varenia pre jednu alebo viac varných zón. Po uplynutí času sa varná zóna automaticky vypne.

### Zapnutie Časovač vypnutia

1. Zvoľte varnú zónu a stupeň výkonu.
2. Stlačte **⏸**.

a Indikátor varnej platne sa rozsvieti.

3. Nastavte čas na ovládacom paneli.

- Ak chcete nastaviť čas varenia kratší ako 10 minút, pred výberom požadovanej hodnoty sa vždy dotknite **0**.

4. Stlačte **⏸** potvrdenie.

a Čas varenia sa začne odpočítavať.

a Po uplynutí času varenia varenie

zóna sa sama vypne a zaznie zvukový signál.

Poznámka: Keď nastavíte čas varenia pre varnú zónu, v ktorej je aktivovaný senzor PerfectFry, čas varenia sa nezačne odpočítavať, kým sa nedosiahne zvolená úroveň teploty.

### Zmena alebo vypnutie Časovač vypnutia

1. Vyberte varnú zónu a dotknite sa **⏸**.
2. V oblasti nastavení zmeňte čas alebo nastavte na **0** vymažte čas.
3. Stlačte **⏸** potvrdenie.

## 10.2 Časovač

Umožňuje aktiváciu časovača 0–99 minút. Túto funkciu je možné použiť nezávisle od varných zón a iných nastavení. Nevypína automaticky varné zóny.

### Zapnutie časovača

1. Dotknite sa položky **⏸**.
2. Na ovládacom paneli nastavte požadovaný čas.
3. Pre potvrdenie stlačte **⏸**. a Čas začne plynúť.

a Po uplynutí času zaznie zvukový signál uplynulo.

### Zmena alebo vypnutie časovača

1. Dotknite sa položky **⏸**.
2. V rozsahu nastavení zmeňte čas alebo nastavte na **00** vymazanie času.
3. Stlačte **⏸** potvrdenie.

## 10.3 Časovač odpočítavania

Funkcia stopiek zobrazuje čas, ktorý uplynul od aktivácie.

### Zapnutie časovača odpočítavania

- Dotknite sa položky **⏸**.
- a Čas začne plynúť.

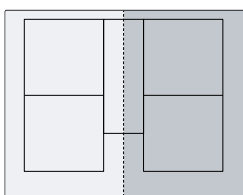
### Vypnutie časovača odpočítavania

1. Dotknite sa položky **⏸**. Stopky sa zastavia. Displeje časovača zostanú rozsvietené.
2. Dotknite sa položky **⏸**. Displeje zhasnú.

# 11 PowerBoost

Túto funkciu môžete použiť na rýchlejší ohrev veľkého množstva vody ako pri **9**.

Táto funkcia je dostupná pre všetky varné zóny za predpokladu, že sa nepoužíva druhá varná zóna v rovnakej skupine.



## 11.1 Zapnutie funkcie PowerBoost

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa položky **9**. Displej sa rozsvieti. a Funkcia je zapnutá.


Poznámka: Túto funkciu môžete zapnúť aj pri varení s pripojenou FlexZone.

## 11.2 Vypnutie funkcie PowerBoost

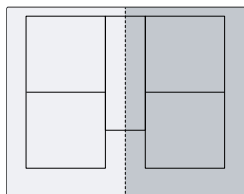
1. Vyberte varnú zónu.
  2. Dotknite sa položky **9**. Displej zhasne a varná zóna sa prepne späť na úroveň výkonu **9**.
- a Funkcia bola deaktivovaná.

Poznámka: Za určitých okolností sa táto funkcia môže automaticky vypnúť, aby sa ochránili elektronické prvky vo vnútri varnej dosky.

## 12 PanBoost

Túto funkciu môžete použiť na rýchlejšie ohrievanie panvíc ako pri . 

Táto funkcia je dostupná pre všetky varné zóny za predpokladu, že sa nepoužíva druhá varná zóna v rovnakej skupine.




### 12.1 Odporúčané aplikácie

- i Na panvicu nekladte pokrievku.
- i Nikdy nenechávajte panvice bez dozoru, keď sa zohrievajú.

- i Používajte iba studené panvice.


- i Používajte panvice s úplne plochým dnom. Nepoužívajte panvice s tenkým dnom.

### 12.2 Zapnutie PanBoost

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa dvakrát  rozsvieti sa. aFunkcia je zapnutá.

Poznámka: Túto funkciu môžete zapnúť aj pri varení s pripojenou FlexZone.

### 12.3 Vypnutie PanBoost



1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa  položky . zhasne a varná zóna sa prepne späť na úroveň výkonu. aFunkcia bola deaktivovaná.

Poznámka: Aby sa predišlo 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 udržanie jedla v teple.

### 13.1 Zapnutie funkcie Keep-war

1. Vyberte požadovanú varnú zónu.
2. Dotknite sa  priebehu nasledujúcich 10 sekúnd.  rozsvieti sa. aFunkcia je zapnutá.

### 13.2 Vypnutie funkcie udržiavania teploty

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa  položky .  ide von. aFunkcia bola deaktivovaná.

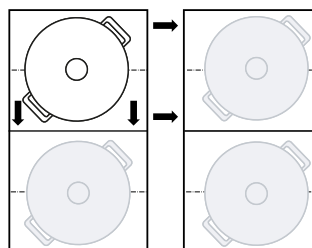
## 14 Nastavenia prenosu

Túto funkciu môžete použiť na prenos úrovne výkonu a naprogramovaného času varenia z jednej varnej zóny na druhú.

### 14.1 Nastavenia prenosu


Požiadavka: Presuňte nádobu na varnú zónu, ktorá nie je zapnutá, ktorú ste ešte nenastavili a na ktorej nie je umiestnený žiadny iný riad.

1. Presuňte riad.



Nádobu sa rozpozná a na displeji pre novú varnú zónu bude striedavo blikáť predtým zvolený stupeň výkonu a .

2. Na vykonanie nastavení vyberte novú varnú zónu.


Spotrebič nastaví úroveň výkonu pre pôvodnú varnú zónu na .  a Nastavenia sa prenajú do nového varenia zónu.

Poznámka: Ak umiestnite nový riad na inú varnú zónu predtým, ako ste potvrdili nastavenia, môžete túto funkciu použiť pre oba kusy riadu.

## 15 Senzor PerfectFry

Vhodné na varenie alebo redukciu omáčok, palacieniek alebo smaženie vajíec na masle, na vyprážanie zeleniny alebo steakov do požadovaného stupňa varu a na udržiavanie teploty pod kontrolou.

Namiesto častého nastavovania úrovne výkonu počas varenia zvolte požadovanú cieľovú teplotu raz na začiatku. Sensory pod sklokeramikou merajú teplotu riadu a udržiavajú ju konštantnú počas celého procesu varenia.





Táto funkcia je dostupná na všetkých varných zónach označených týmto symbolom .

### 15.1 Výhody

- i Teplota sa automaticky udržiava konštantná bez toho, aby ste museli meniť úroveň výkonu. Olej sa neprehrieva. Tým sa zabráni pripáleniu jedla.
- i Varná zóna pokračuje v ohreve len tak dlho, ako je to potrebné na udržanie teploty. To šetrí energiu.

### 15.2 Úrovne teploty



Úrovne teploty na prípravu jedál.

Úroveň teploty - povaha	Funkcie	Kuchynský riad
1 120 °C	Varenie a redukcia omáčok, smažiť vegetoschopnosti	
2 140 °C	Orestujeme na olivovom oleji alebo masle	
3 160 °C	Vyprážanie rýb a hrubé jedlá	
4 180 °C	Vyprážanie v hlbokom tuku obaľované, mrazené a grilované jedlo	
5 215 °C	Vysokoteplotný gril a grilovací tanier	

### 15.3 Odporúčaný riad

Pre túto funkciu bol vyvinutý špeciálny riad, ktorý poskytuje najlepšie výsledky.




Kuchynský riad	Odporúčané varenie zónu
Panvica, priemer 15 cm	Jedna varná zóna
Panvica, priemer 19 cm	Jedna varná zóna
Panvica, priemer 21 cm	Jedna varná zóna
Panvica, priemer 28 cm	Rozšírená FlexZone

Kuchynský riad	Odporúčané varenie zónu
Teppanyaki 	Flex zóna
Gril 	Flex zóna

Odporúčaný riad je k dispozícii v zákazníckom servise, v špecializovanom obchode alebo v našom internetovom obchode [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).


Poznámka: Môžete použiť aj iný riad. V závislosti od zloženia riadu sa dosiahnutá teplota môže líšiť od zvolenej úrovne teploty.

### 15.4 Zapnutie senzora PerfectFry


- Položte prázdny riad na varnú zónu.
- Vyberte varnú zónu a dotknite sa .
- Počas nasledujúcich 10 sekúnd zvolte na ovládacom paneli požadované nastavenie teploty.
  - a Spustia sa funkcie.  bliká, kým sa nenastaví tar-dosiahnutá teplota.
  - a Po dosiahnutí cieľovej teploty a zaznie signálny tón a  prestane blikat.
- Pridajte tuk na vyprážanie a potom jedlo do panvice.

Poznámka: Ak potrebujete variť s viac ako 250 ml oleja, pridajte olej a pred pridaním jedla počkajte niekoľko sekúnd.



### 15.5 Vypnutie senzora PerfectFry









- Vyberte varnú zónu a dotknite sa a . Funkcia bola deaktivovaná.

### 15.6 Odporúčania pre varenie so senzorom PerfectFry

Nasledujúca tabuľka zobrazuje ideálne úrovne teploty pre výber jedál. Teplota a čas varenia  minzávisí od množstva, stavu

a kvality jedla. i

-  Panvica
- i  Teppanyaki
- i  Doska na mriežku

	Kuchynský riad		⌚ min
Mäso			
Eskalopa		4	6-10
Eskalopa, obaľovaná		4	6-10
Filé		4	6-10
Kotlety		3	10-15
Cordon bleu, Wiener Rezeň		4	10-15
Steak, rare, 3 cm hrubý		5	6-8
Steak, stredný, 3 cm hrubý		5	8-12

	Kuchynský riad	🕒	🕒 min
Steak, dobre prepečený, hrubý 3 cm		4	8-12
T-bone steak, rare, 4,5 cm hrubý		5	10-15
T-bone steak, stredný, Hrúbka 4,5 cm		5	20-30
Hydinové prsia hrubé 2 cm		3	10-20
Slanina		2	5-8
Mleté mäso		4	6-10
Hamburgery s hrúbkou 1,5 cm		3	6-15
Mäsové guľky hrubé 2 cm		3	10-20
Klobásy		3	8-20
Chorizo, čerstvé klobásy		3	10-20
Špízy, kebab		3	10-20
Gyros		4	7-12
Ryby a morské plody			
Rybie filé		4	10-20
Rybie filé, obalované		4	10-20
Ryby, vyprážené, celé		3	10-20
Sardinky		4	6-12
Scampi, krevety		4	4-8
Chobotnica, sépia		4	6-12
Jedlá z vajec			
Vyprážené vajcia na masle		2	2-6
Smažené vajíčka		4	2-6
Praženica		2	4-9
Omeleta		2	3-6
francúzsky toast		3	4-8
Palacinky, bliny, palacinky, tacos		5	1-3
Zelenina			
Pečené zemiaky		5	6-12

	Kuchynský riad	🕒	🕒 min
Lupienky		4	15-25
Zemiakové placky		5	2-4
Cibuľa, pečený cesnak		2	2-10
Cibuľové krúžky		3	5-10
Cuketa, baklažán, paprika		2	4-12
Zelená špargľa		3	4-15
Huby		4	10-15
Zelenina, dusená na oleji		1	10-20
Zelenina v tempure cestíčku		4	5-10
Mrazené výrobky			
Kuracie nugety		4	10-15
Rybie prsty		4	8-12
Lupienky		5	4-8
Vyprážajte		3	6-10
Jarné závitky		4	10-30
Pečivo, 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
Omáčky, redukované		1	25-35
Iné			
Vyprážený syr		3	7-10
Krutóny		3	6-10
Toastový chlieb		4	4-8
Sušené hotové jedlá		1	5-10
Mandle, vlašské orechy, píniové orešky, pražené		4	3-15
Popcorn		5	3-4

## 16 Detská poistka

Varná doska je vybavená detskou poistkou. To zabraňuje deťom zapínať varnú dosku.

### 16.1 Zapnutie detskej poistky

Požiadavka: Varná doska musí byť vypnutá.

1. Dotknite sa položky

2. Dotknite sa a podržte na 4 sekundy. a Displej sa rozsvieti na 10 sekúnd.

a Varná doska je uzamknutá.

### 16.2 Vypnutie detskej poistky

1. Dotknite sa položky

2. Dotknite sa a podržte na 4 sekundy. a Zámok sa uvoľní.

### 16.3 Automatická detská poistka

Detskú poistku môžete aktivovať aj automaticky pri každom vypnutí varnej dosky.

Ako zapnúť a vypnúť funkciu sa dozviete v časti „Základné nastavenia“ → *Strana 16*.

## 17 Ochrana utieraním

Umožňuje uzamknutie ovládacieho panela pri čistení, aby nedošlo k neúmyselnej úprave nastavení. Zámok nemá žiadny vplyv na hlavný vypínač.

## 17.1 Zapnutie ochrany proti stieraniu

► Stlačte Zaznie varovný tón a rozsvieti sa. a Ovládací panel zostane zablokovaný na 35 sekúnd. A 5 sekúnd pred vypnutím spotrebiča zaznie signálny tón.

## 17.2 Vypnutie ochrany proti stieraniu

Predčasné vypnutie funkcie:

► a Ovládací panel je odblokovaný.

# 18 Individuálne bezpečnostné vypnutie

Bezpečnostná funkcia sa aktivuje, ak je jedna varná zóna v prevádzke dlhší čas a nezmeníte žiadne nastavenia. Varná zóna sa zobrazí a sama sa vypne.

Varnú zónu zapnete stlačením ľubovoľného tlačidla.

Čas od 1 do 10 hodín závisí od zvoleného stupňa výkonu.

# 19 Základné nastavenia

Základné nastavenia vášho spotrebiča môžete nakonfigurovať tak, aby vyhovovali vašim potrebám.

## 19.1 Prehľad základných nastavení

Displej	Nastavenie	Hodnota
c 1	Detská poistka	0 - Manuálny. <sup>1</sup> 1 - Automaticky. 2 - Vypnutý.
c 2	Zvukové signály	0 - Potvrdzovacie a poruchové signály sú vypnuté. 1 - Zapne sa iba hlásenie poruchy. 2 - Zapne sa iba potvrdzovací signál. 3 - Všetky signálne tóny sú zapnuté. <sup>1</sup>
c 3	Displej spotreby energie Zobrazuje celkovú spotrebu energie medzi zapnutím a vypnutím varnej dosky v kWh.  Presnosť zobrazenia závisí od rôznych faktorov, ako je napríklad kvalita napätia napájacieho zdroja.	0 - Vypnuté. <sup>1</sup> 1 - Zapnuté.
c 5	Automatické vypínanie varných zón.	0 - Vypnuté. <sup>1</sup> 0 - 9 9 minút, kým sa spotrebič automaticky nevypne maticky.
c 6	Trvanie tónu ukončenia časovača	1 - 10 sekúnd <sup>1</sup> 2 - 30 sekúnd 3 - 1 minúta
c 7	Obmedzenie výkonu Umožňuje v prípade potreby obmedziť celkový výkon varnej dosky na základe podmienok vašej elektrickej inštalácie. Dostupné nastavenia závisia od maximálneho výkonu varnej dosky (pozri typový štítok). Ak je funkcia aktívna a varná doska dosiahla nastavený limit výkonu, a nie je možné zvoliť vyššiu úroveň výkonu.	0 - Vypnuté. Maximálny výkon varnej dosky. <sup>1</sup> - 1 1000 W. Najnižšie nastavenie výkonu. 1.5 1500 W. ... 3 3000 W. Odporúčané pre 13 A. - 3.5 3500 W. Odporúčané pre 16 A. - 4000 4 W. 4.5 - 4500 W. Odporúčané pre 20 A. ... 9 - Maximálny výkon varnej dosky.

<sup>1</sup> Továrenské nastavenia



Displej	Nastavenie	Hodnota
c 11	MoveMode Umožňuje zmeniť prednastavené úrovne výkonu pre tri varné plochy flexibilného varná zóna. Vyberte jednu z dvoch varných zón, v oblasti nastavení nastavte požadovanú úroveň výkonu a dotykotom potvrdte novú úroveň výkonu a vyberte ďalšiu varnú zónu.	9- Prednastavený výkon pre prednú varnú zónu. 5 - Prednastavený výkon pre strednú varnú zónu. 1.5 Prednastavený výkon pre zadnú varnú zónu.
c 12	Test riadu Túto funkciu môžete použiť na testovanie kvality riadu.	0- Nevhodné. - 1- Nie optimálne. 2 - Vhodné.
c 13	FlexInduction Zmeňte režim zapnutia pre flexibilnú zónu.	0- Ako dve nezávislé varné zóny. <sup>1</sup> 1- Ako prepojená varná zóna.
c 0	Obnovenie výrobných nastavení	0- Individuálne nastavenia. <sup>1</sup> 1 - Továrenské nastavenia.

<sup>1</sup> Továrenské nastavenia

## 19.2 Prechod na základné nastavenia

Požiadavka: Varná doska musí byť vypnutá.

1. Ak chcete zapnúť varnú dosku, dotknite sa ①
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd stlačte a podržte ②a 4 sekundy.

Informácie o produkte	Displej
Adresár pre technický popredajný servis (TK)	0 1
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	02.
Výrobné číslo 2	0.5

aPrvé štyri displeje poskytujú informácie o produkte cie. Jednotlivé zobrazenia vyvoláte dotykotom ovládacieho panela.

3. Dotknite sa ③ pre prístup k základným nastaveniam. ④a rozsvieti sa ako prednastavenie.
4. Opakovane ⑤a dotknite , kým sa nezobrazí požadované nastavenie.
5. V oblasti nastavení vyberte požadované nastavenie.
6. Dotknite sa a podržte ⑥ na 4 sekundy. aNastavenia sa uložia.

## 19.3 Zrušenie zmien základných nastavení

- ▶ Dotknite sa polokruhu ⑦  
aVšetky zmeny sa zahodia a neuložia sa.

# 20 Test riadu

Kvalita riadu má veľký vplyv na rýchlosť a výsledok varenia.  
Túto funkciu môžete použiť na testovanie kvality riadu.

Pred testom sa uistite, že veľkosť dna riadu zodpovedá veľkosti používanej varnej zóny.

Prístup je cez základné nastavenia. → *Strana 16*

## 20.1 Vykonanie testu riadu

Ako samostatná varná zóna je flexibilná varná zóna nastavená tak, že sa kontroluje iba jednotlivý riad.

1. Pri izbovej teplote umiestnite nádobu s cca. 200 ml vody v strede varnej zóny, ktorá sa veľkosťou najlepšie hodí na dno riadu.

2. Vyvolajte základné nastavenia a vyberte c 12.

3. Dotknite sa oblasti nastavení. Na varných zónach bliká displej.  
aTest prebieha.  
aPo 10 sekundách sa výsledok objaví vo varení zóny.

## 20.2 Kontrola výsledku

Čo znamená výsledok pre kvalitu a rýchlosť procesu varenia si môžete pozrieť v nasledujúcej tabuľke.

Výsledok
0 Riad nie je vhodný pre varnú zónu, a preto sa nezohrieva.
1 Ohrievanie riadu trvá dlhšie, než sa očakávalo, a varenie nepostupuje tak dobre, ako by malo.
2 Riad sa správne zohrieva a varenie prebieha dobre.

Ak chcete aktivovať túto funkciu, dotknite sa rozsahu nastavení.

## 21 Čistenie a servis

Aby váš spotrebič dlho fungoval efektívne, je dôležité ho starostlivo čistiť a udržiavať.

### 21.1 Čistiace prostriedky

Vhodné čistiace prostriedky a škrabky na sklo získate v zákazníckom servise, u predajcu alebo v internetovom obchode [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

**POZOR!**

Nevhodné čistiace prostriedky môžu poškodiť povrchy spotrebiča.

- ▶ Nikdy nepoužívajte nevhodné čistiace prostriedky.
- ▶ Nepoužívajte čistiace prostriedky, pokiaľ je varná doska ešte horúca. To môže spôsobiť stopy na povrchu.

Nevhodné čistiace prostriedky ;

Neriedený prací prostriedok

- i Čistiaci prostriedok určený do umývačiek riadu
- i Abrazívne čistiace prostriedky
- i Agresívne čistiace prostriedky ako sprej na rúry alebo odstraňovač škvŕn
- i Brúsne špongje
- i Vysokotlakové alebo parné čističe

### 21.2 Čistenie varnej dosky

Varnú dosku vyčistíte po každom použití, aby ste zabránili pripáleniu zvyškov varenia.

Požiadavka: Varná doska musí byť studená. Nenechajte platňu vychladnúť, ak sú na nej škrvny od cukru, plast alebo hliníková fólia.

1. Silné znečistenie odstráňte pomocou škrabky na sklo.
2. Varnú dosku vyčistíte čistiacim prostriedkom na sklokeramiku.

Postupujte podľa pokynov na čistenie na obale čistiaceho prostriedku.

Tip: Dobré výsledky čistenia dosiahnete pomocou špeciálnej špongje na sklokeramiku.

### 21.3 Čistenie okolia varnej dosky

Ak je rám varnej dosky po použití znečistený alebo zafarbený, vyčistíte ho.

Poznámka: Nepoužívajte škrabku na sklo.

1. Rám varnej dosky vyčistíte horúcou mydlovou vodou a mäkkou handričkou.

Nové špongie utierky pred použitím dôkladne vyperte.

2. Osušte mäkkou handričkou.

## 22 Riešenie problémov

Menšie poruchy na vašom spotrebiči môžete odstrániť sami. Pred kontaktovaním popredajného servisu si prečítajte informácie o riešení problémov. Vyhnite sa tak zbytočným nákladom.

 **VAROVANIE** - Nebezpečenstvo poranenia!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- ▶ Opravy spotrebiča by mal vykonávať iba vyškolený odborný personál.
- ▶ Ak je spotrebič chybný, zavolajte zákaznícky servis.

 **VAROVANIE** - Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Nesprávne opravy sú nebezpečné.

- ▶ Opravy spotrebiča by mal vykonávať iba vyškolený odborný personál.
- ▶ Pri opravách spotrebiča používajte iba originálne náhradné diely.
- ▶ Ak je napájací kábel tohto spotrebiča poškodený, musí byť nahradený špeciálnym spojovacím káblom, ktorý je k dispozícii u výrobcu alebo v jeho zákazníckom servise.

### 22.1 Upozornenia

Poznámky

- i Ak sa na displeji zobrazí , stlačte a podržte snímač príslušnej varnej zóny a prečítajte si chybový kód.
- i Ak chybový kód nie je uvedený v tabuľke, odpojte varnú dosku od napájania a pred opätovným pripojením počkajte 30 sekúnd. Ak sa toto zobrazenie objaví znova, kontaktujte technický popredajný servis a uveďte presný chybový kód.
- i Ak sa vyskytne chyba, spotrebič sa neprepne do pohotovostného režimu.
- i Na ochranu elektronických častí spotrebiča pred prehriatím alebo nárazovými prúdmi môže varná doska dočasne znížiť úroveň výkonu.

### 22.2 Informácie na paneli displeja

Chyba	Príčina a riešenie problémov
Nesvietia žiadne displeje.	<p>Napájanie bolo odpojené.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Na kontrolu, či nedošlo k výpadku prúdu, použite iné elektrické spotrebiče.</li> </ul> <p>Spotrebič nie je pripojený tak, ako je znázornené na schéme zapojenia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pripojte spotrebič podľa schémy zapojenia.</li> </ul> <p>Porucha elektroniky</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ak sa vám nepodarí poruchu odstrániť, informujte o tom technický popredajný servis.</li> </ul>
Displeje blikajú.	<p>Ovládací panel je mokrý alebo ho zakrýva nejaký predmet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vysušte ovládací panel alebo odstráňte predmet.</li> </ul>

Chyba	Príčina a riešenie problémov
<i>F2,,F4 E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronika sa prehriala a jedna alebo všetky varné zóny boli vypnuté. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného tlačidla na ovládacom paneli.</li> </ul>
<i>F5</i> + úroveň výkonu a zvukový signál	V blízkosti ovládacieho panela sa nachádza horúci riad. Môže to spôsobiť prehriatie elektroniky. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odstráňte riad. Krátko nato zhasne zobrazenie poruchy. Môžete pokračovať vo varení.</li> </ul>
<i>F5</i> a signálny tón	V blízkosti ovládacieho panela sa nachádza horúci riad. Varná zóna bola vypnutá kvôli ochrane elektroniky. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odstráňte riad. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľného tlačidla. Keď indikátor poruchy zhasne, môžete pokračovať vo varení.</li> </ul>
<i>F1/F6</i>	Varná zóna sa prehriala a z dôvodu ochrany pracovnej plochy bola vypnutá. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pred opätovným zapnutím varnej zóny počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne.</li> </ul>
<i>F0</i>	Nastavenia prenosu sa nezapnú. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dotknite sa ľubovoľného tlačidla pre potvrdenie zobrazenia poruchy. Môžete pokračovať vo varení ako zvyčajne bez použitia funkcie Prenos nastavení. Kontaktujte zákaznícky servis.</li> </ul>
<i>F9</i>	Extended FlexInduction sa nezapne. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dotknite sa ľubovoľného snímača, aby ste potvrdili zobrazenie poruchy. Zostávajúce varné zóny môžete použiť na pokračovanie vo varení. Kontaktujte technický popredajný servis.</li> </ul>
<i>F8</i>	Varná zóna bola nepretržite v prevádzke dlhší čas. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Individuálne bezpečnostné vypnutie je zapnuté. Stlačením ľubovoľného tlačidla vypnete displej, aby ste mohli znova nastaviť varnú zónu.</li> </ul>
<i>E 9000/E9010</i>	Prevádzkové napätie je nesprávne a mimo normálneho prevádzkového rozsahu. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontaktujte svojho dodávateľa energie.</li> </ul>
<i>U400</i>	Varná doska nie je správne pripojená. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odpojte varnú dosku od elektrickej siete. Pripojte varnú dosku podľa schémy zapojenia.</li> </ul>
<i>dE</i>	Demo režim je aktivovaný. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odpojte varnú dosku od elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a pripojte varnú dosku. Počas nasledujúcich troch minút sa dotknite ľubovoľného senzora. Demo režim je deaktivovaný.</li> </ul>

## 22.3 Bežné zvuky z vášho spotrebiča

Indukčná varná doska môže niekedy spôsobovať zvuky alebo vibrácie, ako je bzučanie, praskanie, syčanie, zvuky ventilátora alebo rytmické zvuky.

## 23 Likvidácia

Tu sa dozviete, ako správne zlikvidovať staré spotrebiče.

### 23.1 Likvidácia starého spotrebiča

Cenné suroviny možno opätovne použiť recykláciou.

1. Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
2. Prerežte napájací kábel.
3. Spotrebič zlikvidujte spôsobom šetrným k životnému prostrediu.

Informácie o aktuálnych spôsoboch likvidácie získate u vášho špecializovaného predajcu alebo na miestnom úrade.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU o použitých elektrických a elektronických zariadeniach (odpad z elektrických a elektronických zariadení – OEEZ).

Smernica určuje rámec pre vrátenie a recykláciu použitých spotrebičov platný v celej EÚ.

## 24 Zákaznícky servis

Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa používania, nedokážete sami odstrániť poruchy na spotrebiči alebo ak váš spotrebič potrebuje opravu, kontaktujte zákaznícky servis. Funkčne relevantné originálne náhradné diely podľa príslušnej Objednávky ekodizajnu je možné získať v zákazníckom servise na obdobie minimálne 10 rokov od dátumu, kedy bol váš spotrebič uvedený na trh v rámci Európskeho hospodárskeho priestoru.

Poznámka: Podľa podmienok záruky výrobcu je používanie zákazníckeho servisu bezplatné.

Podrobné informácie o záručnej dobe a podmienkach záruky vo vašej krajine sú dostupné v našom popredajnom servise, u vášho predajcu alebo na našej webovej stránke.

Ak sa obrátite na zákaznícky servis, budete potrebovať číslo produktu (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča.

Kontaktné údaje zákazníckeho servisu nájdete v priloženom adresári služieb zákazníkom alebo na našej webovej stránke.

### 24.1 Číslo produktu (E-Nr.) a výrobné číslo (FD)

Číslo produktu (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) nájdete na typovom štítku spotrebiča. Typový štítok nájdete:

- i na certifikáte spotrebiča. na
- i spodnej časti varnej dosky.

Číslo výrobku (E no.) nájdete aj na sklokeramike. V základnom nastavení si môžete zobrazit' aj index zákazníckych služieb (KI) a výrobné číslo (FD). → *Strana 16*

Poznačte si podrobnosti o vašom spotrebiči a telefónne číslo zákazníckeho servisu, aby ste ich rýchlo našli.

## 25 Testovacie misky

Tieto odporúčané nastavenia sú určené pre skúšobné ústavy na uľahčenie testovania našich spotrebičov. Testy boli vykonané s použitím našich súprav riadu pre indukčné varné dosky. V prípade potreby je možné tieto súpravy príslušenstva zakúpiť neskôr u špecializovaných predajcov alebo prostredníctvom nášho technického popredajného servisu alebo nášho online obchodu.

### 25.1 Rozpustenie čokoládovej polevy

- Zloženie: 150 g horkej čokolády (55 % kakaá). i
- 16 cm hrniec bez pokrievky
- Varenie: Úroveň výkonu 1,5

### 25.2 Ohrievanie a udržiavanie šošovicového duseného mäsa v teplé

Receptúra podľa DIN 44550

Počiatočná teplota 20 °C

Zahrievanie bez miešania i

- 16 cm kastról s pokrievkou, množstvo: 450 g
- Zahrievanie: Trvanie 1 min. 30 sekúnd, úroveň výkonu 9
- Varenie: Úroveň výkonu 1,5
- i 20 cm panvica s pokrievkou, množstvo: 800 g
- Zahrievanie: Trvanie 2 min. 30 sekúnd, úroveň výkonu 9
- Varenie: Úroveň výkonu 1,5

### 25.3 Ohrievanie a udržiavanie šošovicového duseného mäsa v teplé

Napr.: Priemer šošovky 5–7 mm. Počiatočná teplota 20 °C Miešajte po zahrievaní počas 1 minúty

- i 16 cm kastról s pokrievkou, množstvo: 500 g
- Zahrievanie: Trvanie cca. 1 minúta. 30 sekúnd, úroveň výkonu 9
- Varenie: Úroveň výkonu 1,5

- i 20 cm kastról s pokrievkou, množstvo: 1 kg
- Zahrievanie: Trvanie cca. 2 min. 30 sekúnd, úroveň výkonu 9
- Varenie: Úroveň výkonu 1,5

### 25.4 Bešamelová omáčka

- Teplota mlieka: 7 °C i
- 16 cm hrniec bez pokrievky, ingrediencie: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka s 3,5 % tuku a štipka soli

Príprava bešamelovej omáčky

1. Maslo rozpustíme, vmiešame múku a soľ a zmes zohrejeme.

- Zahrievanie: Trvanie 6 min., stupeň výkonu 2

2. Do zápražky pridáme mlieko a za stáleho miešania privedieme do varu.

- Nahrievanie: Trvanie 6 min. 30 sekúnd, úroveň výkonu 7

3. Keď sa bešamelová omáčka dostane do varu, nechajte ju na varnej zóne ďalšie dve minúty.

- Varenie: stupeň výkonu 2

### 25.5 Varenie ryžového nákypu s pokrievkou

Teplota mlieka: 7 °C

1. Zohrievajte mlieko, kým nezačne stúpať. Zohrievajte bez pokrievky. Po zahrievaní 10 min.

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

Doba varenia vrátane ohrevu je cca. 45 minút.

- i 16 cm kastról, ingrediencie: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka s 3,5 % tuku a 1 g soli
- Zahrievanie: Trvanie cca. 5 min. 30 sek., úroveň výkonu 8,5
- Varenie: stupeň výkonu 3

- i 20 cm panvica, ingrediencie: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka s 3,5 % tuku a 1,5 g soli

- Zahrievanie: Trvanie cca. 5 min. 30 sek., úroveň výkonu 8,5
- Varenie: stupeň výkonu 3, po 10 minútach premiešajte

## 25.6 Varenie ryžového nákypu bez pokrievky

Teplota mlieka: 7 °C

1.Suroviny pridajte do mlieka a za stáleho miešania zmes zohrejte.

2.Keď mlieko dosiahne cca. 90 °C, zvolte odporúčaný výkon a nechajte na miernom ohni dusiť cca. 50 minút.

- i 16 cm kastról bez pokrievky, ingrediencie: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka s 3,5 % tuku a 1 g soli

- Zahrievanie: Trvanie cca. 5 min. 30 sek., úroveň výkonu 8,5
- Varenie: stupeň výkonu 3

- i 20 cm hrniec bez pokrievky, ingrediencie: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka s 3,5 % tuku a 1,5 g soli

- Zahrievanie: Trvanie cca. 5 min. 30 sek., úroveň výkonu 8,5
- Varenie: Úroveň výkonu 2,5

## 25.7 Varenie ryže

Receptúra v súlade s DIN 44550

Teplota vody: 20 °C

- i 16 cm hrniec s pokrievkou, ingrediencie: 125 g dlhohzrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli

- Zahrievanie: Trvanie cca. 2 min. 30 sekúnd, úroveň výkonu 9
- Varenie: stupeň výkonu 2

- i 20 cm hrniec s pokrievkou, ingrediencie: 250 g dlhohzrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli

- Zahrievanie: Trvanie cca. 2 min. 30 sekúnd, úroveň výkonu 9
- Varenie: Úroveň výkonu 2,5

## 25.8 Pečenie bravčového karé

Počiatočná teplota chrbta: 7 °C ;

Panvica 24 cm bez pokrievky, ingrediencie: 3 bravčové karé, celková hmotnosť cca. 300 g, 1 cm hrubý a 15 g slnečnicového oleja

- Zahrievanie: Trvanie cca. 1 minúta. 30 sekúnd, úroveň výkonu 9
- Varenie: stupeň výkonu 7

## 25.9 Príprava palacinky

Receptúra v súlade s DIN EN 60350-2 ;

Panvica 24 cm bez pokrievky, prísady: 55 ml cesta na palacinku

- Zahrievanie: Trvanie 1 min. 30 sekúnd, úroveň výkonu 9
- Varenie: stupeň výkonu 7

## 25.10 Vyprážanie mrazených lupienkov

¡Hrniec pr. 20 cm bez pokrievky: prísady: 2 l slnečnice oleja. Na každý čas vyprážania: 200 g mrazených hranolčekov s hrúbkou 1 cm.

- Zahrievanie: stupeň výkonu 9, kým teplota oleja nedosiahne 180 °C.
- Varenie: stupeň výkonu 9







**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

Kontaktné údaje všetkých krajín sú uvedené v priloženom adresári služieb.

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 Mníchov, NEMECKO  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Spoločnosť Bosch

\* 9001688281\*  
9001688281(020320)  
en

Platné vo Veľkej Británii: Dovážané  
do Veľkej Británie spoločnosťou  
BSH Home Appliances Ltd. Grand  
Union House  
Stará Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
Spojene kralovstvo