



**BOSCH**



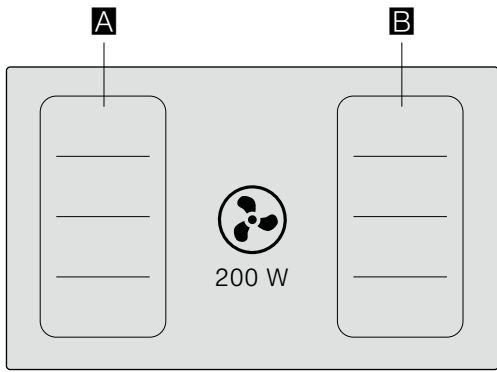
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Indukční varná deska s integrovaným ventilačním systémem

**PXX...D6..**

**[cs]** Návod k použití

Varná deska












		$g^*$	$b^*$
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

# Obsah

	<b>Použití dle určení</b> .....	5		<b>Funkce PowerBoost</b> .....	21
	<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> .....	6	Aktivace .....	21	
	<b>Příčiny poškození</b> .....	8	Deaktivace .....	21	
	<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	8		<b>Funkce ShortBoost</b> .....	22
Tipy pro úsporu energie .....	8	Doporučení k použití .....	22		
Ekologická likvidace .....	8	Aktivace .....	22		
	<b>Indukční vaření</b> .....	9	Deaktivace .....	22	
Výhody při vaření s indukcí .....	9		<b>Funkce udržování teploty</b> .....	22	
Nádoby .....	9	Aktivace .....	22		
	<b>Seznámení se se spotřebičem</b> .....	10	Deaktivace .....	22	
Váš nový spotřebič .....	10		<b>Převzetí nastavení</b> .....	23	
Zvláštní příslušenství .....	10	Aktivovat .....	23		
Ovládací panel .....	11		<b>Asistenční funkce</b> .....	24	
Varné zóny .....	12	Druhy asistenčních funkcí .....	24		
Ukazatel zbytkového tepla .....	12	Vhodné nádoby .....	25		
	<b>Druhy provozu</b> .....	13	Senzory a zvláštní příslušenství .....	25	
Provoz na odvětrání .....	13	Funkce a stupně vaření .....	25		
Režim cirkulace .....	13	Doporučené pokrmy .....	29		
	<b>Před prvním použitím</b> .....	13	Teppan Yaki a Grill pro flexibilní zónu .....	37	
Nastavení Home Connect .....	13		<b>Bezdrátový teplotní senzor</b> .....	39	
Nastavení druhu provozu .....	13	Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru	39		
	<b>Obsluha spotřebiče</b> .....	14	Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem .....	39	
Zapnutí a vypnutí varné desky .....	14	Čištění .....	40		
Nastavení varné zóny .....	14	Výměna baterie .....	40		
Doporučení pro vaření .....	15	Prohlášení o shodě .....	41		
Ruční ovládání ventilace .....	17		<b>Dětská pojistka</b> .....	41	
Intenzivní stupeň .....	17	Aktivace a deaktivace dětské pojistky .....	41		
Automatické spuštění .....	17	Automatická dětská pojistka .....	41		
Automatický provoz se senzorovým řízením .....	17		<b>Blokování při utírání</b> .....	42	
Funkce doběhu .....	17		<b>Automatické vypnutí</b> .....	42	
	<b>Flexibilní zóna</b> .....	18		<b>Základní nastavení</b> .....	43
Doporučení k použití nádobí .....	18	Takto se dostanete k základním nastavením: .....	45		
Jako dvě nezávislé varné zóny .....	18				
Jako jediná varná zóna .....	18				
	<b>Funkce Move</b> .....	19			
Aktivovat .....	19				
Deaktivace .....	19				
	<b>Časové funkce</b> .....	20			
Programování doby vaření .....	20				
Kuchyňská minutka .....	20				
Funkce stoppek .....	21				

	<b>Ukazatel spotřeby energie</b> . . . . .	<b>45</b>
	<b>Test nádoby</b> . . . . .	<b>46</b>
	<b>Powermanager</b> . . . . .	<b>46</b>
	<b>Home Connect</b> . . . . .	<b>47</b>
	Seřízení . . . . .	47
	Nastavení Home Connect . . . . .	48
	Aktualizace softwaru. . . . .	50
	Vzdálená diagnostika . . . . .	50
	Upozornění k ochraně údajů . . . . .	51
	Prohlášení o shodě . . . . .	51
	<b>Čištění</b> . . . . .	<b>51</b>
	Čisticí prostředky . . . . .	51
	Součásti, které je třeba čistit . . . . .	52
	Rám varné desky (jen u spotřebičů s rámem varné desky) . . . . .	52
	Varná deska . . . . .	53
	Ventilace . . . . .	53
	Čištění přepadové nádoby . . . . .	55
	<b>Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)</b> . . . . .	<b>56</b>
	<b>Co dělat v případě poruchy?</b> . . . . .	<b>58</b>
	<b>Zákaznický servis</b> . . . . .	<b>60</b>
	Označení produktu (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) . . . . .	60
	<b>Zkušební pokrmy</b> . . . . .	<b>61</b>

---

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **www.bosch-home.com** a v internetovém obchodu: **www.bosch-eshop.com**

## Použití dle určení

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

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte. Zznamenejte písemně škody a zavolejte zákaznický servis, jinak zaniká nárok na záruku.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Vestavba spotřebiče se musí provést podle přiloženého montážního návodu.

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

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

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

Používejte pouze námi schválená ochranná zařízení nebo dětské zábrany. Nevhodná ochranná zařízení nebo dětské zábrany mohou způsobit nehody.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládním.

Nesmí se odsávat nebezpečné nebo výbušné látky a výpary.

Dbejte na to, aby do spotřebiče nevnikly malé díly nebo tekutiny.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

Dětem mladším než 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

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

Pokud jste uživateli aktivního implantovaného lékařského přístroje (např. kardiostimulátoru nebo defibrilátoru), ujistěte se u svého lékaře, že tento přístroj splňuje směrnici Rady Evropských společenství 90/385/EHS ze dne 20. června 1990 a dále DIN EN 45502-2-1 a DIN EN 45502-2-2 a byl vybrán, implantovaný a naprogramovaný podle VDE-AR-E 2750-10. Pokud jsou tyto předpoklady splněné a navíc se používají nekovové kuchyňské pomůcky a nádoby s nekovovými držadly, je používání této indukční varné desky při užívání k určenému účelu bezproblémové.

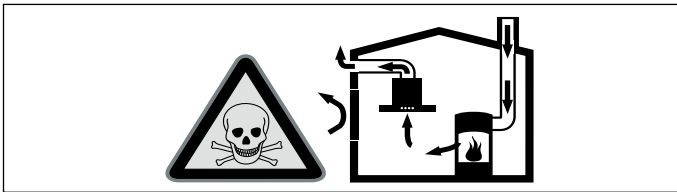
## **⚠ Důležité bezpečnostní pokyny**

### **⚠ Varování – Nebezpečí udušení!**

Obalový materiál je nebezpečný pro děti. Nikdy nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

### **⚠ Varování – Nebezpečí ohrožení života!**

Zpět nasáté spaliny mohou způsobit otravu. Vždy se postarejte o dostatečný přívod vzduchu, když spotřebič používáte v režimu odvětrávání současně s otevřenými spotřebiči na paliva.

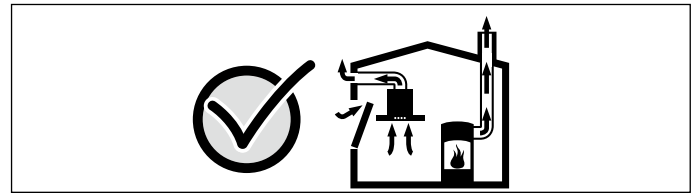


Otevřené spotřebiče na paliva (např. topné spotřebiče, průtokové ohříváče, bojler na plyn, olej, dřevo nebo uhlí) odebírají vzduch pro spalování z místnosti, kde jsou nainstalované, a odvádějí spaliny zařízením pro odvod spalin (např. komínem) ven. Ve spojení se zapnutou digestoří se z kuchyně a sousedních místností odebírá vzduch – bez dostatečného přívodu vzduchu vznikne podtlak. Jedovaté plyny z komína nebo odtahové šachty jsou nasávány zpět do obytných místností.

- Proto je vždy nutné zajistit dostatečný přívod vzduchu.
- Samotná ventilační mřížka s trubicí do zdi pro přívod a odvod vzduchu nezajišťuje dodržování mezní hodnoty.

Bezpečný provoz je možný pouze tehdy, když podtlak v místnosti, kde je nainstalovaný spotřebič paliv, nepřekročí 4 Pa (0,04 mbar). Toho lze dosáhnout, když může neuzavíratelnými otvory, např. ve dveřích, oknech, ve spojení s ventilační mřížkou s trubicí do zdi pro přívod a odvod vzduchu, nebo pomocí jiných technických opatření proudit vzduch potřebný pro spalování. Vzduch se nesmí odvádět ani do komína nebo kouřovodu, který je v provozu, ani do šachty, která slouží k odvětrávání prostorů, ve kterých jsou nainstalovaná topeniště.

Při odvádění vzduchu do kouřovodu nebo komína, který není v provozu, je nutné si opatřit souhlas příslušného kominického mistra.



Každopádně se poraďte s kompetentním kominickým mistrem, který může posoudit celkový ventilační systém domu a navrhne vám vhodné opatření pro větrání. Pokud se digestoř používá výhradně v režimu cirkulace, je provoz možný bez omezení.

### **⚠ Varování – Nebezpečí požáru!**

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Tuk usazený v tukovém filtru se může vznítit. Tukové filtry pravidelně čistěte. Spotřebič nikdy nepoužívejte bez tukových filtrů.
- Při zapnuté ventilaci se může vznítit tuk usazený v tukovém filtru. V blízkosti spotřebiče nikdy nepracujte s otevřeným plamenem (např. flambování). Spotřebič instalujte v blízkosti spotřebičů na pevná paliva (např. dřevo nebo uhlí) pouze tehdy, pokud se zde nachází uzavřený, nesenímelný kryt. Nesmí zde létat jiskry.

**⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice nebo pokličky.
- Po každém použití vypněte varnou desku hlavním vypínačem. Nečekejte, dokud se varná deska automaticky nevypne, protože už se na ní nenachází žádné hrnce ani pánve.
- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Spotřebič se během provozu zahřívá. Pokud se do spotřebiče dostanou horké tekutiny, nechejte spotřebič před odstraněním kovového tukového filtru nebo přepadové nádoby vychladnout.

**⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte zákaznický servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

**⚠ Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!**

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

**⚠ Varování – Nebezpečí poranění!**

- Bezdrátový teplotní senzor perfectCook Senzor je vybaven baterií, která by se mohla poškodit, pokud je vystavena vysokým teplotám. Sejměte senzor z nádoby a uchovávejte jej v dostatečné vzdálenosti od veškerých zdrojů tepla.
- Teplotní senzor může být při odstraňování z hrnce velmi horký. Při snímání používejte kuchyňskou chňapku nebo utěrku.
- Při vaření potravin ve vodní lázni může dojít k prasknutí nádoby nebo skla varné desky kvůli přehřátí. Nádoba, která je ve vodní lázni, nesmí stát přímo na dně nádoby s vodou. Používejte jediné takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.



## Příčiny poškození

### Pozor!

- Hrubá dna nádob mohou varnou desku poškrábat.
- Nebezpečí poškození vlivem tvrdých a ostrých předmětů. Na varnou desku nenechejte spadnout tvrdé nebo ostré předměty.
- Nebezpečí poškození vlivem použití prázdných nádob. Nikdy nevařte v prázdné nádobě.
- Nikdy neodkládejte horké nádoby na ovládací panel, zóny ukazatelů nebo na rámeček desky. Mohou způsobit jejich poškození.
- Nebezpečí poškození vlivem hliníkových fólií nebo plastových nádob. Na horké varné zóny nikdy neodkládejte hliníkové fólie a plastové nádoby. Nepoužívejte ochranné fólie na sporák.
- Poškození povrchu, zbarvení a skvrny vlivem nevhodných čisticích prostředků. Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky tohoto druhu.
- Poškození povrchu a zbarvení vlivem obroušování. Hrnce a pánve zvedejte a neposouvejte je po varné desce.
- Poškození povrchu a skvrny vlivem připálených pokrmů. Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
- Poškození povrchu vlivem soli, cukru a písku. Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Poškození povrchu vlivem drsného dna nádobí. Před použitím nádobu zkontrolujte.
- Poškození povrchu nebo takzvané škraloupy vznikající vlivem cukru a pokrmů obsahujících vysoké množství cukru. Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.



## Ochrana životního prostředí

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

### Tipy pro úsporu energie

- Pro každou varnou nádobu používejte vždy vhodnou poklici. Při vaření bez pokličky spotřebujete výrazně více energie. Používejte skleněnou pokličku. Můžete tak do hrnce vidět, aniž byste museli pokličku odklopit.
- Používejte nádoby s rovným dnem. Nerovné dno zvyšuje spotřebu energie.
- Dbejte na to, aby průměr dna nádoby odpovídal velikosti varné zóny. Upozornění: Výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce, který většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malé varné nádoby. Velké, málo naplněné varné nádoby spotřebují více energie.
- Vařte pokrmy s malým množstvím vody. Tím ušetříte energii a u zeleniny zůstanou zachovány vitamíny a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření. Jinak plýtváte energií.
- Při vaření dbejte na dostatečný přívod čerstvého vzduchu, aby ventilace fungovala efektivně a s malou hlučností.
- Stupeň ventilátoru přizpůsobte intenzitě kuchyňských výparů. Podle potřeby používejte intenzivní stupeň. Menší stupeň ventilátoru spotřebuje méně energie.
- Při intenzivních kuchyňských výparech včas nastavte vyšší stupeň ventilátoru. Pokud se kuchyňské výpary již rozptýlí po kuchyni, je nutný delší provoz systému ventilace.
- Když již spotřebič nepotřebujete, vypněte ho.
- Filtry čistěte, resp. vyměňujte, zvýšíte tím účinnost systému ventilace a předejdete nebezpečí požáru.

### Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

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



## Indukční vaření

### Výhody při vaření s indukcí

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

- Úspora času při vaření a smažení.
- Úspora energie.
- Snadnější údržba a čištění. Pokrmy, které překypí, se tak rychle nepřipečou.
- Kontrolovaný přívod tepla a bezpečnost. Varná deska vytváří a přerušuje přívod tepla ihned po každé obsluze. Pokud je nádoba z varné zóny odebrána, přeruší varná zóna okamžitě přívod tepla, i když je varná zóna ještě zapnutá.

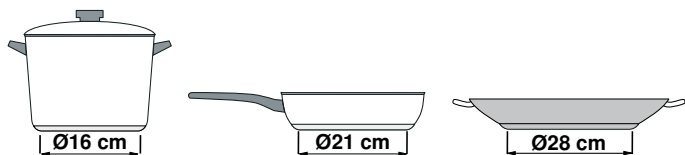
### Nádoby

Pro vaření s indukcí používejte pouze feromagnetické nádoby, například:

- Nádoby ze smaltované oceli
- Nádoby z litiny
- Nádoby z ušlechtilé oceli vhodné pro indukční ohřev.

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

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

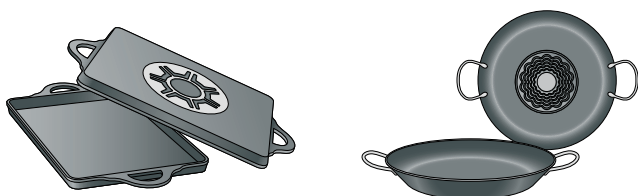


Pokud se flexibilní varná zóna používá jako jedna varná zóna, lze použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto oblast. Informace o umístění nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna".

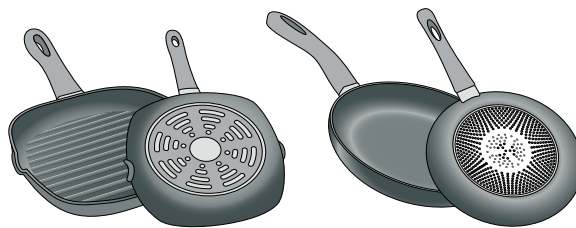


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

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



- Pokud materiál dna nádoby obsahuje mimo jiné podíl hliníku, feromagnetická plocha je rovněž menší. Může se stát, že se tato nádoba dostatečně nezahřeje nebo případně nebude vůbec rozpoznána.



### Nevhodné nádoby

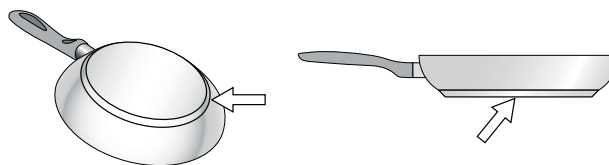
V žádném případě nepoužívejte adaptérové desky pro indukci nebo nádobí z:

- běžná ušlechtilá ocel
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

### Vlastnosti dna nádoby

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

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



### Žádná nádoba na varné zóně nebo nádoba nevhodné velikosti

Pokud na zvolenou varnou zónu nepostavíte žádnou nádobu nebo pokud má nádoba nesprávnou velikost nebo je z nevhodného materiálu, bliká zobrazený stupeň ohřevu. Postavte na varnou zónu vhodnou nádobu. Ukazatel stupně ohřevu přestane blikat. V opačném případě se varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

### Prázdna nádoba nebo nádoba s tenkým dnem

Neohřívejte prázdné hrnce nebo pánve a nepoužívejte nádoby s tenkým dnem. Nádoba se může velmi rychle zahřát, takže se včas neaktivuje bezpečnostní vypnutí. Dno nádoby se může roztavit a poškodit sklokeramiku. V žádném případě se nedotýkejte horké nádoby. Vypněte varnou zónu. Pokud varná deska po vychladnutí nefunguje, zavolejte zákaznický servis.

### Rozpoznání hrnce

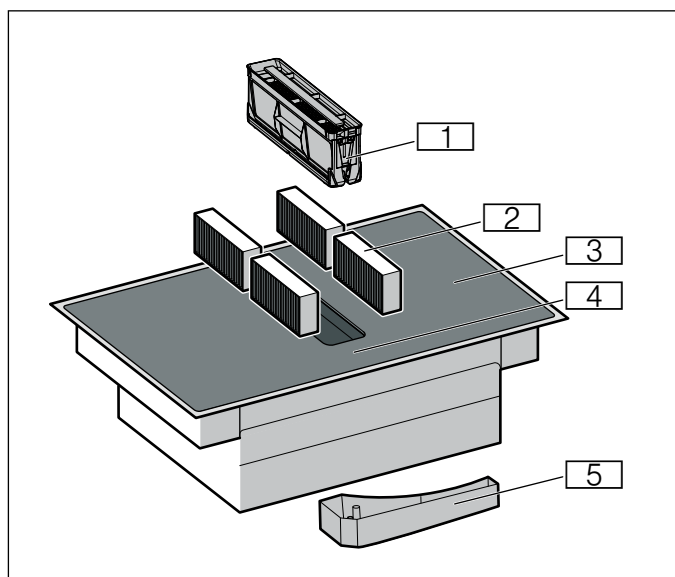
Každá varná zóna má dolní hranici pro rozpoznání hrnce, která závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna nádoby. Měli byste vždy používat varnou zónu, která odpovídá průměru dna hrnce.

## Seznámení se se spotřebičem

Informace o rozměrech a výkonech varných zón najdete v části → *Strana 2*

**Upozornění:** . V závislosti na typu spotřebiče jsou možné odchylky v barvách a jednotlivých detailech.

### Váš nový spotřebič



Č.	Označení
1	Kovový tukový filtr
2	Aktivní uhlíkový filtr při provozu cirkulace vzduchu nebo akustický filtr při provozu na odvětrání*
3	Varná deska
4	Ovládací panel
5	Přepadová nádoba

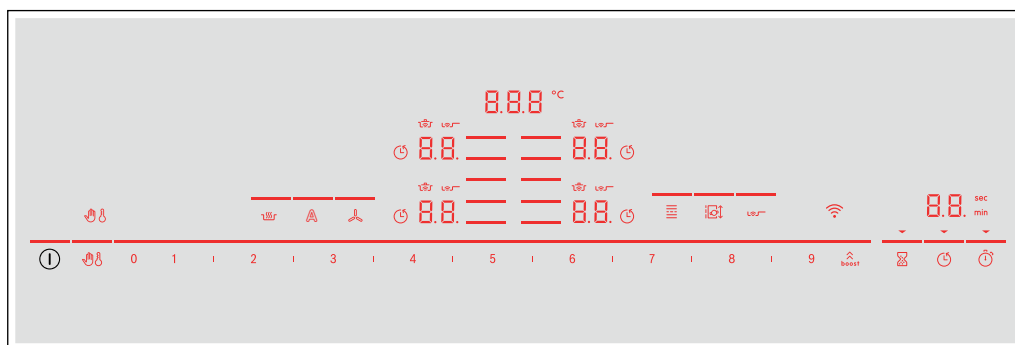
\* V závislosti na vybavení spotřebiče

### Zvláštní příslušenství

Podle varianty montáže spotřebiče je k dispozici různé příslušenství, které můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo přes naše oficiální webové stránky.

- Sada pro odvětrávání
- Sada pro cirkulaci
- Aktivní uhlíkový filtr: pro režim cirkulace
- Akustický filtr: pro režim odvětrávání

## Ovládací panel



Senzory volby	
①	Hlavní vypínač
☰	Zvolte varnou zónu
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Oblast nastavení
boost	Funkce PowerBoost a ShortBoost Intenzivní stupně ventilace
🚫	Zablokování ovládacího panelu při čištění
🔒	Dětská pojistka
🌡️	Funkce udržování teploty
🔥	Pečicí senzor
☰	flexIndukce
📷	Funkce Move
🕒	Minutka
🕒	Automatická doba vaření
🕒	Funkce stopek
📶	WLAN
🌀	Ruční ovládání ventilace
🔊	Senzorické ovládání ventilace

Ukazatel	
0.0	Provozní stav
1-9	Stupně výkonu
H/h	Zbytkové teplo
00	Časové funkce
000 °C	Teplota pro varné funkce
🚫	Zablokování ovládacího panelu při čištění
🔒	Dětská pojistka
🕒	Automatická doba vaření
min / sec	Ukazatele časovače
b.	Funkce PowerBoost
Pb.	Funkce ShortBoost
🔥	Varné funkce
🔥	Pečicí senzor
t	Přenesení nastavení
Lo	Funkce udržování teploty
📶	WLAN

## Ovládací plošky

Když se varná deska zahřeje, rozsvítí se symboly ovládacích plošek, které jsou v tomto okamžiku k dispozici.

Pokud se dotknete některého symbolu, aktivuje se příslušná funkce.

## Upozornění

- Příslušné symboly ovládacích plošek svítí podle dostupnosti. Ukazatele varných zón nebo zvolených funkcí se rozsvítí jasněji.
- Ovládací panel udržujte neustále suchý a čistý. Vlhkost může negativně ovlivnit funkci.
- Nestavte žádnou nádobu do blízkosti ukazatelů a senzorů. Může dojít k přehřátí elektroniky.

## Varné zóny

Varná zóna		
☐	Jednoduchá varná zóna	Použijte nádobu vhodné velikosti.
☐	Flexibilní varná zóna	Viz část → "Flexibilní zóna".

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

## Ukazatel zbytkového tepla

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

Zbytkové teplo je zobrazeno následovně:

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

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

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

## Druhy provozu

Tento spotřebič můžete používat v režimu odvětrání nebo cirkulace.

### Provoz na odvětrání



Nasávaný vzduch se čistí tukovým filtrem a systémem trubek se odvádí ven.

**Upozornění:** Odvětrávaný vzduch se nesmí odvádět do kouřovodu nebo komína, který je v provozu, ani do šachty, která slouží k odvětrávání místností, ve kterých jsou instalované spotřebiče paliv.

- Pokud se má odvětrávaný vzduch odvádět do kouřovodu nebo komína, který není v provozu, je nutné si opatřit souhlas příslušného kominického mistra.
- Pokud se odvětrávaný vzduch vede venkovní zdí, je nutné použít teleskopickou průchodku zdi.

### Režim cirkulace



Nasátý vzduch se čistí skrze kovový tukový a uhlíkový filtr a je znovu přiváděn do kuchyně.

**Upozornění:** Pro zachycení pachů při režimu cirkulace musíte namontovat aktivní uhlíkový filtr. Pro obsluhu spotřebiče s různými možnostmi provozu s cirkulací vzduchu se informujte v prospektech nebo se zeptejte svého odborného prodejce. Příslušenství k tomu potřebné zakoupíte ve specializované prodejně, u zákaznického servisu nebo v on-line obchodě.

## Před prvním použitím



Než spotřebič poprvé použijete, řiďte se následujícím pokynem:

Spotřebič a příslušenství důkladně vyčistěte.

Než budete moci používat nový spotřebič, musíte provést potřebná nastavení.


Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem ①.

### Nastavení Home Connect

Při prvním zapnutí spotřebiče se vyvolá nastavení domácí sítě. Na displeji se na několik vteřin slabě rozsvítí symbol . Pro spuštění nastavení připojení se dotkněte senzoru  a řiďte se údaji v kapitole → "Home Connect". Pro návrat z počátečního nastavení, se dotkněte libovolného senzoru.

### Nastavení druhu provozu

Spotřebič se dodává s přednastaveným provozem pro cirkulaci vzduchu.

Je-li varná deska instalována s výstupem vzduchu ven, musíte konfigurovat nastavení  na tento režim. Viz kapitolu → "Základní nastavení".

## Obsluha spotřebiče



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


**Tip:** Ventilaci zapněte na začátku vaření a vypněte až několik minut po jeho skončení. Tak se nejúčinněji odstraní kuchyňské výpary.

**Upozornění:** Spotřebič nikdy nepoužívejte bez kovového tukového filtru a přepadové nádoby.

### Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

**Zapnutí:** Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Symboly a funkce patřící k varným deskám, které jsou v tomto okamžiku k dispozici, svítí. Vedle varných zón svítí symbol . Varná deska je připravena k provozu.

**Vypnutí:** Dotkněte se symbolu , až ukazatele zmizí. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

#### Upozornění

- Pokud nebylo vytvořeno připojení k domácí síti nebo bylo připojení přerušeno, aktivuje se při zapnutí varné desky vždy jako první nastavení síťového připojení.
- Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny několik sekund vypnuté.
- Nastavení zůstávají uložena první 4 sekundy po vypnutí varné desky. Pokud během této doby varnou desku znovu zapnete, spustí se provoz s předchozím nastavením.

### Nastavení varné zóny

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

Stupeň vaření **1** = nejnižší stupeň.

Stupeň vaření **9** = nejvyšší stupeň.



Každý stupeň vaření má mezistupeň. Tento stupeň vaření je v oblasti nastavování označen symbolem **I**.

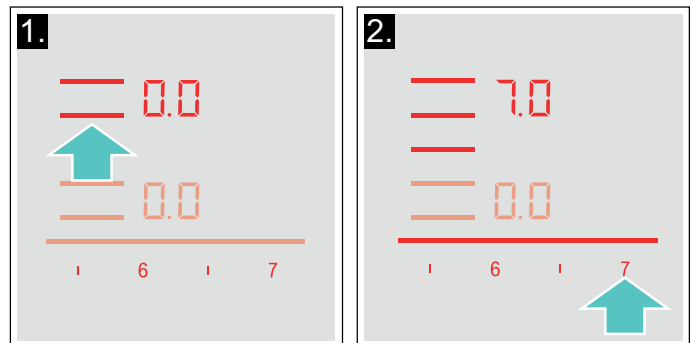
#### Upozornění

- Z důvodu ochrany choulostivých částí spotřebiče před přehřátím nebo elektrickým přetížením může varná deska přechodně snížit stupeň ohřevu.
- Z důvodu zamezení hluku spotřebiče může varná deska dočasně snížit stupeň ohřevu.

### Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu  požadované varné zóny. Ukazatel  svítí jasněji.
2. Poté v oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň ohřevu.




Stupeň vaření je nastavený.

**Upozornění:** Když umístíte varnou nádobu na flexibilní zónu, varná deska rozpozná varnou nádobu a provede automatickou volbu. Další informace k flexibilní zóně najdete v kapitole → "Flexibilní zóna".

### Změna stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a poté v oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

### Vypnutí varné zóny

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

#### Upozornění

- Pokud na indukční varné zóně nestojí žádná nádoba, bliká ukazatel stupně ohřevu. Po určité době se varná zóna vypne.
- Pokud před zapnutím varné desky stojí na varné zóně nádoba, bude nejpozději do 20 sekund po stisku hlavního vypínače rozpoznána, a automaticky se zvolí varná zóna. Během 20 sekund nastavte stupeň ohřevu. V opačném případě se varná zóna zase vypne.  
I když po zapnutí stojí na varné desce více hrnců nebo pánví, bude rozpoznána jen jedna nádoba.

## Doporučení pro vaření

### Doporučení

- Kaše, krémové polévky a husté omáčky při ohřívání občas zamíchejte.
- Pro předehřátí nastavte stupeň ohřevu 8 –9 .
- Při vaření s pokličkou snižte stupeň ohřevu, jakmile mezi pokličkou a nádobou začne unikat pára.
- Po uvaření nechte nádobu až do servírování přiklopenou.
- Při vaření v tlakovém hrnci dodržujte pokyny výrobce.
- Nevařte pokrmy příliš dlouho, aby zůstala zachována výživová hodnota. Pomocí kuchyňské minutky lze nastavit optimální dobu vaření.
- Pro zdravější výsledek vaření byste neměli olej nebo tuk zahřívat natolik, aby se z něj kouřilo.
- Pokrmy smažte postupně v malých porcích.
- Nádobu se mohou při vaření zahřát na vysokou teplotu. Doporučujeme používat kuchyňskou chňapku.
- Doporučení pro energeticky efektivní vaření najdete v kapitole → "Ochrana životního prostředí"

### Tabulka vaření

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

	Stupeň vaření	Doba přípravy (min)
<b>Rozpouštění</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
<b>Ohřívání a udržování teploty</b>		
Eintopf, např. čočkový Eintopf	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
Ohřívání párků ve vodě*	3 - 4	-
<b>Rozmrazování a ohřívání</b>		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
<b>Vaření táhnutím, pošírování</b>		
Bramborové knedlíky*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte.		
*** Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5		

	Stupeň vaření	Doba přípravy (min)
<b>Vaření, vaření v páře, dušení</b>		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4.5 - 5.5	25 - 35
Vařené loupané brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180
Polévky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
<b>Dušení</b>		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
<b>Dušení/pečení s malým množstvím oleje*</b>		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10
Řízek, zmrazený	6 - 7	6 - 12
Kotleta přírodní nebo obalovaná**	6 - 7	8 - 12
Steak (silný 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Drůbeží prsa, zmrazená**	5 - 6	10 - 30
Frikadely (silné 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgery (silné 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybí filé, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Scampi, garnáti	7 - 8	4 - 10
Sotýrování zeleniny a hub, čerstvých	7 - 8	10 - 20
Zmrazené směsi, zelenina, maso na nudličky na asijský způsob	7 - 8	15 - 20
Minutky, zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palačinky (postupné smažení)	6.5 - 7.5	-
Omelety (postupné smažení)	3.5 - 4.5	3 - 10
Volská oka	5 - 6	3 - 6
<b>Smažení* (150–200 g na 1 porci v 1–2 l oleje, postupné smažení)</b>		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Maso, např. části kuřete	6 - 7	-
Ryba, obalovaná nebo v pивním těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v pивním těstíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblíhy, ovoce v pивním těstíčku	4 - 5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte.		
*** Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5		





## Ruční ovládání ventilace



Stupeň ventilace můžete řídit ručně.

**Upozornění:** U vysokých nádob nelze zaručit optimální výkon odsávání. Výkon odsávání lze zlepšit šikmo položenou pokličkou.

### Aktivovat

1. Stiskněte symbol . Ventilátor se spustí na přednastavený stupeň výkonu.
2. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovaný stupeň vaření. Nastavený stupeň výkonu se zobrazí v oblasti nastavování.
3. Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu . Systém ventilace je zapnutý.


### Změna a vypnutí



Dotkněte se symbolu  a zvolte požadovaný stupeň vaření nebo v nastavovací oblasti nastavte na .


### Intenzivní stupeň

Pro ventilaci existují dva intenzivní stupně. Aktivujete-li intenzivní stupně, pracuje ventilace krátkou dobu s nejvyšším výkonem.



### Aktivovat

Dotkněte se symbolu  a zvolte požadovaný stupeň intenzity.

- **Intenzivní stupeň I:** dotkněte se symbolu . Linie nad symbolem svítí. Intenzivní stupeň je aktivovaný.
- **Intenzivní stupeň II:** dotkněte se dvakrát symbolu . Linie nad symbolem bliká. Intenzivní stupeň je aktivovaný.

**Upozornění:** Po 8 minutách se spotřebič automaticky přepne zpět na stupeň výkonu .

### Změna a vypnutí


Dotkněte se symbolu  a zvolte požadovaný stupeň vaření nebo v nastavovací oblasti nastavte na .

## Automatické spuštění

Zvolíte-li pro varnou desku stupeň vaření, zapne se automatické spuštění.

Varná deska je standardně dodávána se sensorově řízeným automatickým spuštěním. Jak můžete tato nastavení změnit, je popsáno v kapitole → "Základní nastavení".

### Automatické spuštění se sensorovým řízením

Senzor kvality vzduchu automaticky registruje kuchyňské výpary, zvolí optimální stupeň vaření a rozsvítí čáru nad symbolem .

## Automatické spuštění přes stupně vaření


Ventilace se spustí při stupni vaření podle příslušného stupně vaření varné desky.

## Automatický provoz se sensorovým řízením

Varná deska je vybavena senzorem kvality vzduchu, který automaticky registruje kuchyňské výpary a zapíná ventilaci.

Je-li vypnuto automatické spuštění nebo nastaveno podle stupňů vaření, můžete provoz se sensorovým řízením kdykoli zapnout ručně.

### Aktivovat

Stiskněte symbol . Čára nad symbolem svítí světleji a optimální výkonnostní stupeň se automaticky nastaví pomocí senzoru.

### Deaktivace

Stiskněte symbol . Čára nad symbolem zmizí. Sensorové řízení je vypnuto.

**Upozornění:** Způsob nastavení citlivosti senzorů je popsán v kapitole → "Základní nastavení".



## Funkce doběhu

Při funkci doběhu běží systém ventilace několik minut po vypnutí dál. Odstraní se tak stávající kuchyňské výpary. Poté se systém ventilace automaticky vypne.

Varná deska je standardně dodávána s dobou doběhu s maximální dobou vypínání. Jak můžete tato nastavení změnit, je popsáno v kapitole → "Základní nastavení".

### Aktivovat



Provoz s dobou doběhu je možný podle konfigurovaného základního nastavení:

- Přes řízení senzoru kvality vzduchu. Svítí symbol .
- S maximální dobou vypínání. Symbol  svítí.

**Upozornění:** Doběh se zapne pouze tehdy, pokud byla zapnuta alespoň jedna varná zóna po dobu alespoň jednu minutu.

### Deaktivace

#### Manuálně

Dotkněte se symbolu  nebo . Funkce doběhu se vypne.

#### Automatika

V následujících případech se funkce doběhu vypne:

- Doba doběhu uplynula.
- Spotřebič se znovu zapne.
- Senzor zjistí, že kvalita vzduchu je v pořádku.

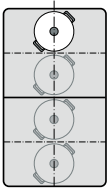
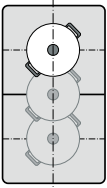
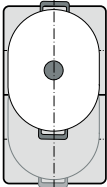
## Flexibilní zóna

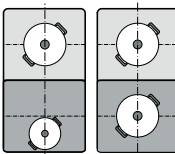
Lze ji podle potřeby používat jako jednu varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

Skládá se ze čtyř induktorů, které fungují nezávisle na sobě. Když je flexibilní varná zóna v provozu, aktivuje se pouze oblast, která je zakrytá varnou nádobou.

### Doporučení k použití nádobí

Pro optimální rozpoznání hrnce a rozdělení tepla doporučujeme umístit varnou nádobu do středu, podle následujícího popisu.

Jako jediná varná zóna	
	Průměr menší nebo rovný 13 cm Umístěte nádobu do jedné ze čtyř poloh, které jsou znázorněné na obrázku.
	Průměr větší než 13 cm Umístěte nádobu do jedné ze tří poloh, které jsou znázorněné na obrázku.
	Pokud nádoba zabere více než jednu varnou zónu, umístěte ji na začátek horního nebo dolního okraje flexibilní varné zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny	
	Přední a zadní varné zóny vždy se dvěma induktory lze používat nezávisle na sobě. Zvolte pro každou jednotlivou varnou zónu požadovaný stupeň vaření. Na každé varné zóně používejte pouze jednu nádobu.

### Jako dvě nezávislé varné zóny

Flexibilní varná zóna se používá jako dvě nezávislé varné zóny.

#### Aktivace

Viz kapitolu → "Obsluha spotřebiče"


### Jako jediná varná zóna

Používání celé varné zóny spojením obou varných zón.

#### Spojení obou varných zón

Varné zóny se v závislosti na umístění nádoby automaticky spojí nebo rozdělí.

Manuální spojení:

- Umístěte varnou nádobu. Zvolte jednu ze dvou varných zón z flexibilní zóny a nastavte stupeň vaření.
- Dotkněte se symbolu . Svítí ukazatel. Na ukazateli varné zóny se zobrazí stupeň vaření. Flexibilní zóna je aktivovaná.

#### Změna stupně vaření

Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k flexibilní varné zóně, a změňte stupeň vaření v oblasti nastavování.

#### Přidání nové nádoby


- Umístěte novou nádobu podle velikosti na vhodné místo. Když je varná nádoba správně umístěná, spotřebič ji rozpozná. Spotřebič rozdělí zóny a automaticky je zvolí.
- V oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň vaření.

#### Upozornění

- Pokud přemístíte nebo nazdvihnete varnou nádobu na aktivní varné zóně, varná zóna spustí automatické vyhledávání a zvolený stupeň vaření zůstane zachovaný.
- Automatické rozpoznávání varných nádob můžete vypnout. Další informace najdete v kapitole → "Základní nastavení".

#### Rozdělení dvou varných zón

Varné zóny se v závislosti na umístění nádoby automaticky spojí nebo rozdělí.

Pro manuální rozdělení varných zón zvolte jednu varnou zónu patřící k flexibilní zóně a dotkněte se symbolu .

Flexibilní zóna je deaktivovaná. Obě varné zóny fungují dále jako dvě nezávislé varné zóny.

#### Upozornění

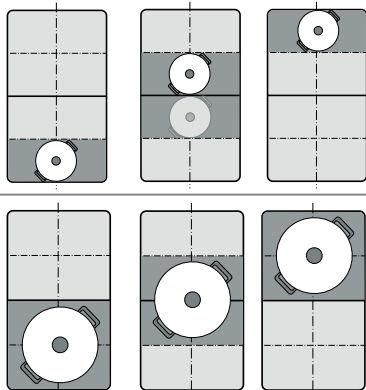
- Když varnou desku vypnete a později opět zapnete, flexibilní varná zóna se znovu přepne na dvě nezávislé varné zóny.
- Změna nastavení konfigurace flexibilní zóny je popsána v kapitole → "Základní nastavení".

## Funkce Move

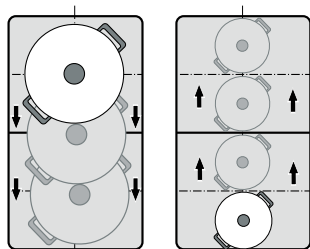
Pomocí této funkce se aktivuje celá flexibilní varná zóna, která je rozdělena na tři varné oblasti, jejichž stupně vaření jsou přednastaveny.

Používejte pouze jednu nádobu. Velikost varné zóny závisí na použité nádobě a její správné poloze.

### Varné zóny



Pro přesunutí nádoby během vaření na jinou varnou zónu s jiným stupněm vaření:



Přednastavené stupně vaření:

Přední zóna = stupeň vaření **9**

Střední zóna = stupeň vaření **5**



Zadní zóna = stupeň vaření **1.5**

Přednastavené stupně vaření lze měnit nezávisle. Jak je můžete změnit, je popsáno v kapitole → "Základní nastavení".

### Upozornění

- Je-li na flexibilní varné zóně rozpoznána více než jedna nádoba, funkce se deaktivuje.
- Pokud nádobu uvnitř flexibilní varné zóny přesunete nebo nazdvihnete, zahájí varná deska automatické vyhledávání a je nastaven stupeň vaření zóny, ve které byla nádoba rozpoznána.
- Další informace o velikosti a umístění nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna"

### Aktivovat

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón flexibilní varné zóny.
2. Dotkněte se symbolu . Rozsvítí se ukazatel vedle symbolu . Flexibilní varná zóna se aktivuje jako jediná varná zóna. Na ukazateli varné zóny svítí stupeň vaření zóny, na které se nachází nádoba.

Funkce je aktivovaná.

### Změna stupně vaření

Stupně vaření jednotlivých varných zón lze během vaření měnit. Postavte nádobu na varnou zónu a změňte stupeň vaření v oblasti nastavování.


### Upozornění

- Změní se pouze stupeň vaření zóny, na které nádoba stojí.
- Pokud se funkce deaktivuje, vrátí se stupně vaření tří varných zón na přednastavené hodnoty.

### Deaktivace

Dotkněte se symbolu . Ukazatel vedle symbolu  zhasne.

Funkce je deaktivovaná.

**Upozornění:** Je-li některá varná zóna nastavena na , funkce se za několik sekund deaktivuje.

## Časové funkce





Varná deska má k dispozici tři funkce timeru:

- Programování doby vaření
- Kuchyňský budík
- Funkce stopek

### Programování doby vaření

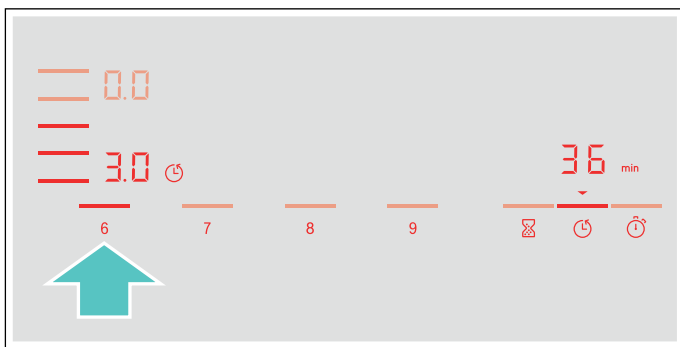
Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.


#### Takto provedete nastavení:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol . Na ukazateli časovače se rozsvítí symbol  a ukazatel . Na ukazateli varných zón svítí .



3. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovanou dobu vaření.



4. Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

Doba vaření se začne odměřovat.

#### Upozornění

- Pro všechny varné zóny lze automaticky nastavit stejnou dobu vaření. Nastavená doba se odměřuje pro každou varnou zónu samostatně. Informace k automatickému programování doby vaření najdete v části → "Základní nastavení".
- Pokud flexibilní varnou zónu zvolíte jako jedinou varnou zónu, je nastavený čas pro celou varnou zónu stejný.
- Pokud u kombinované varné zóny zvolíte funkci move, je nastavený čas pro všechny tři varné zóny stejný.

#### Pečící senzor


Když pro varnou zónu naprogramujete dobu vaření a je aktivovaný pečící senzor, začne se doba vaření odměřovat až po dosažení zvoleného teplotního stupně.


#### Varné funkce

Když pro varnou zónu naprogramujete dobu vaření a je aktivovaná některá varná funkce, spustí se nastavená doba vaření až po dosažení teploty pro zvolenou oblast.


#### Změna nebo zrušení doby



Zvolte varnou zónu a potom se dotkněte symbolu .

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

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

#### Po uplynutí doby

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

Na ukazateli timeru bliká symbol  a ukazatel .

Při dotyku symbolu  zmizí ukazatele a skončí akustický signál.

#### Upozornění





- Pro nastavení doby vaření pod 10 minut se před výběrem požadované hodnoty vždy dotkněte symbolu **0**.
- Pokud jste naprogramovali dobu vaření pro více varných zón, zobrazí se na ukazateli Timer, vždy časový údaj zvolené varné zóny.
- Pro zobrazení zbývající doby vaření zvolte příslušnou varnou zónu.
- Můžete nastavit dobu vaření až **99** minut.

### Kuchyňská minutka


Pomocí kuchyňské minutky můžete nastavit čas až do 99 minut.


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


#### Takto provedete nastavení

1. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli timeru se rozsvítí symbol  a ukazatel .
  2. V oblasti nastavování zvolte požadovanou dobu a pro potvrzení se dotkněte symbolu .
- Za několik sekund se začne odměřovat čas.



#### Změna nebo zrušení doby

Dotkněte se symbolu .

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

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

### Po uplynutí doby

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




Po dotyku symbolu  ukazatele zhasnou.

### Funkce stopek

Stopky ukazují čas, který uplyne od aktivace.


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

#### Aktivace

Dotkněte se symbolu . Na ukazateli timeru se rozsvítí symbol  a ukazatel .

Doba se začne odměřovat.


#### Deaktivace

Dotykem symbolu  zastavíte funkci stopek. Ukazatele timeru svítí dále.

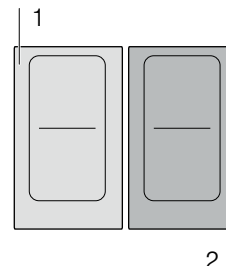
Dotknete-li se znovu symbolu , ukazatele zmizí.

Funkce je deaktivovaná.

## Funkce PowerBoost



Pomocí funkce PowerBoost můžete velké množství vody ohřát rychleji než pomocí stupně ohřevu .

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




**Upozornění:** V oblasti flexibilní varné zóny lze funkci powerboost aktivovat pouze tehdy, pokud se varná zóna používá jako jediná varná zóna.

#### Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu .  
Svítil ukazatel .

Funkce je aktivovaná.

#### Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu .  
Ukazatel  zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň vaření .

Funkce je deaktivovaná.

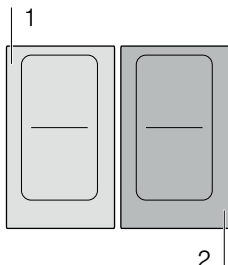
**Upozornění:** Za určitých okolností se funkce PowerBoost může z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky automaticky vypnout.

## Funkce ShortBoost

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

Po deaktivaci funkce zvolte vhodný stupeň vaření pro svůj pokrm.

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




**Upozornění:** U flexibilní varné zóny lze funkci Shortboost aktivovat i v případě, že je používána jako jediná varná zóna.

### Doporučení k použití

- Vždy používejte nádoby, které nejsou přehřáté.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nepoužívejte nádoby se slabým dnem.
- Nikdy nenechávejte ohřívat bez dozoru prázdnou nádobu, olej, máslo nebo tuk.
- Nádobu nepřiklápějte pokličkou.
- Postavte nádobu doprostřed varné zóny. Zajistěte, aby průměr dna nádoby odpovídal velikosti varné zóny.
- Informace k druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v části → "Indukční vaření".

### Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dvakrát se dotkněte symbolu . Svítí ukazatel **Pb.**.  
Funkce je aktivovaná.

### Deaktivace


1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu . Ukazatel **Pb.** zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň vaření **9**.  
Funkce je deaktivovaná.

**Upozornění:** Po 30 sekundách se tato funkce automaticky vypne.


## Funkce udržování teploty

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

### Aktivace

1. Zvolte požadovanou varnou zónu.
2. Během následujících 10 sekund se dotkněte symbolu . Svítí ukazatel **L**.  
Funkce je aktivovaná.

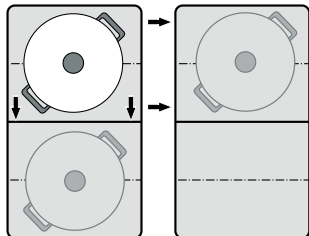
### Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu . Ukazatel **L** zhasne. Varná zóna se vypne a svítí ukazatel zbytkového tepla.  
Funkce je deaktivovaná.

## Převzetí nastavení


Pomocí této funkce lze stupeň vaření, naprogramovanou dobu vaření a zvolenou varnou funkci přenášet z jedné varné zóny na jinou.

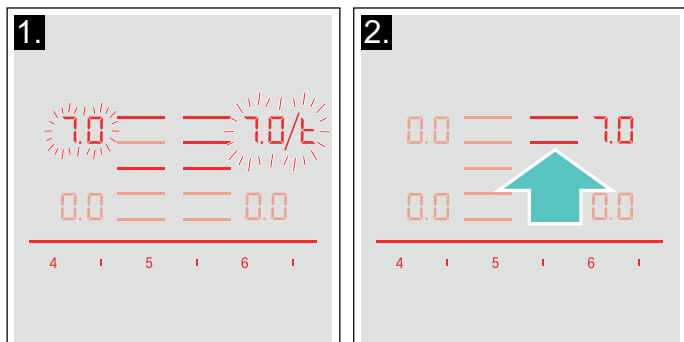
Pro přenesení nastavení posuňte nádobu ze zapnuté varné zóny na jinou varnou zónu.



**Upozornění:** Další informace o správné poloze nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna"

### Aktivovat

1. Posuňte nádobu ze zapnuté varné zóny na jinou varnou zónu.  
Na původní varné zóně bliká stupeň vaření.  
Nádobu je rozpoznána a na ukazateli nové varné zóny bliká dříve zvolený stupeň vaření a symbol .
2. Pro potvrzení nastavení zvolte novou varnou zónu.  
Stupeň vaření původní varné zóny se nastaví na **00**.



Nastavení byla přenesena na novou varnou zónu.

### Upozornění

- Nádobu přesuňte na varnou zónu, která není zapnutá, kterou jste ještě nenastavili nebo na které předtím nestála jiná nádoba.
- Funkci PowerBoost nebo ShortBoost lze zleva doprava nebo zprava doleva přesouvat pouze tehdy, když není aktivní žádná varná zóna.
- Postavíte-li před potvrzením nastavení na jinou varnou zónu novou nádobu, lze tuto funkci použít pro obě nádoby.
- Pokud přesunete více nádob, lze funkci použít pouze pro poslední přesunutou nádobu.

## Asistenční funkce

S asistenčními funkcemi bude vaření zcela jednoduché a vždy dosáhnete optimálního výsledku vaření. Doporučené stupně teploty jsou vhodné pro každý druh vaření.

Umožňují vaření bez nadměrného převaření a dosažení perfektních výsledků vaření a pečení.

Senzory měří během celého procesu vaření teplotu hrnce nebo pánve. Přitom se permanentně reguluje výkon a udržuje správná teplota.

Po dosažení zvolené teploty lze vložit pokrm. Pokrmy se nepřehřívají, nic se nepřevaří.

Varné zóny, které jsou vybavené pečicím senzorem, jsou označeny symbolem pečicího senzoru.

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






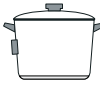



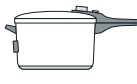

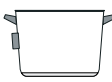

V této kapitole získáte následující informace:

- Druhy asistenčních funkcí
- Vhodné nádoby
- Senzory a zvláštní příslušenství
- Funkce a stupně vaření
- Doporučené pokrmy

### Druhy asistenčních funkcí

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

V tabulce jsou uvedena různá dostupná nastavení pro asistenční funkce:

Asistenční funkce	Stupně teploty	Nádoby	K dispozici	Aktivace
<b>Pečicí senzor</b>				
Dušení / pečení s malým množstvím tuku	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Varné funkce</b>				
Ohřívání / udržování teploty	1 / 70 °C		Všechny varné zóny	
Dovařování	2 / 90 °C		Všechny varné zóny	
Vaření	3 / 100 °C		Všechny varné zóny	
Vaření v tlakovém hrnci	4 / 120 °C		Všechny varné zóny	
Smažení ve velkém množství oleje v hrnci*	5 / 170 °C		Všechny varné zóny	

\* Předehřejte s pokličkou a smažte bez pokličky.

Pokud varná deska nemá bezdrátový senzor vaření, lze ho dodatečně zakoupit ve specializované prodejně, prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo přes naše oficiální webové stránky.



## Vhodné nádoby

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

Pro funkce vaření používejte takové vysoké nádoby, aby nad silikonovou páskou bezdrátového senzoru vaření bylo potřebné množství vody.

Pro senzor smažení lze obdržet speciálně uzpůsobené pánve. Můžete je zakoupit u zákaznické služby, ve specializované prodejně nebo na internetu. V našich prospektech nebo na internetu vám nabízíme rozsáhlou nabídku příslušenství pro tento spotřebič.

Dostupnost a možnost objednání online závisí na jednotlivých zemích. Bližší informace naleznete v prodejních podkladech.

**Upozornění:** Zvláštní příslušenství nemusí být vhodné ke každému spotřebiči. Při nákupu příslušenství uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) spotřebiče .

### Zvláštní příslušenství

#### Pánev o průměru 15 cm

Doporučené příslušenství pro senzor smažení.

#### Pánev o průměru 19 cm

Doporučené příslušenství pro senzor smažení.

#### Pánev o průměru 21 cm

Doporučené příslušenství pro senzor smažení.

#### Nádoba Teppan Yaki

Doporučené příslušenství pro senzor smažení. Pouze pro flexibilní varnou zónu.

#### Grilovací nádoba

Doporučené příslušenství pro senzor smažení. Pouze pro flexibilní varnou zónu.

Tyto pánve mají nepřilnavou vrstvu, takže lze péct s ještě menším množstvím oleje.

### Upozornění

- Senzor smažení byl nastaven speciálně pro tento druh a velikost pánví.
- U flexibilních varných zón se může stát, že se senzor smažení při odlišné velikosti pánve nebo při nesprávně umístěných pánvích neaktivuje. Viz kapitola → "Flexibilní zóna".
- Jiné druhy pánví se mohou přehřívat a může se nastavit teplota nižší nebo vyšší než je zvolený stupeň teploty. Nejprve vyzkoušejte nejnižší stupeň teploty a v případě potřeby ho změňte.

Pro varné funkce jsou vhodné všechny nádoby, které lze použít pro indukční vaření. Informace o nádobách, které jsou vhodné pro indukci, najdete v kapitole → "Indukční vaření".

V tabulce u doplňkových funkcí vaření, je pro každou funkci uvedena vhodná nádoba.

## Senzory a zvláštní příslušenství

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

Vaše varná deska je vybavena dvěma různými systémy pro měření teploty, aby se dosáhlo těch nejlepších výsledků:

- Teplotní senzory, které se nacházejí uvnitř varné desky kontrolují teplotu dna nádoby. Vhodné pro senzor smažení.
- Bezdrátový senzor vaření, který předává informace o teplotě nádoby do ovládacího panelu. Hodí se pro varné funkce.

Senzor vaření je nezbytný pro používání varných funkcí.

Pokud varná deska není vybavena bezdrátovým senzorem vaření, můžete ho dodatečně zakoupit ve specializované prodejně, prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo přes naši oficiální webovou stránku pod referenčním číslem HEZ39050.

Informace k senzoru vaření najdete v části → "Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru"

## Funkce a stupně vaření

### Pečicí senzor

S pečicím senzorem můžete připravovat pokrmy na pánvi s malým množstvím oleje.

Varné zóny s touto funkcí jsou označeny symbolem pečicího senzoru.

### Výhody

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

### Upozornění



- Nepřiklápějte pánve pokličkou, jinak regulátor nefunguje. Můžete ale použít ochranné síto na pánve, abyste zabránili stříkání tuku.
- Používejte olej nebo tuk vhodný pro pečení. Pokud používáte máslo, margarín, olivový olej lisovaný za studena nebo vepřové sádlo, nastavte stupeň teploty 1 nebo 2.
- Tuk nebo olej nikdy neohřívejte bez dozoru.
- Pokud má varná zóna vyšší teplotu než nádoba, nebo opačně, teplotní senzor se správně neaktivuje.
- Pro smažení ve velkém množství oleje v hrnci používejte vždy varné funkce. „Smažení ve velkém množství oleje v hrnci“, stupeň vaření 5.

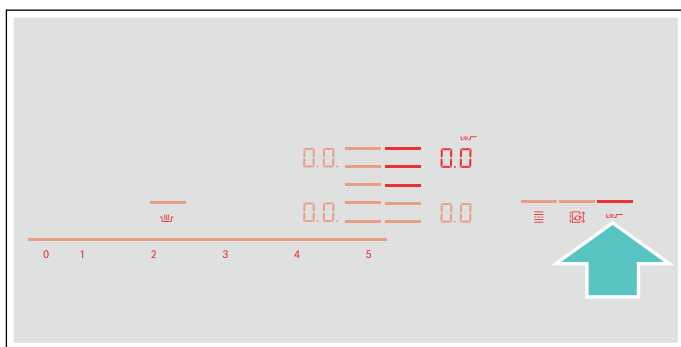
## Teplotní stupně

Stupeň ohřevu	Vhodné pro
1 velmi nízký	Příprava a redukování omáček, dušení zeleniny a pečení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu.
2 nízký	Pečení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. omelet.
3 střední – nízký	Pečení ryb a silnějších opékaných pokrmů, např. karbanátků a párků.
4 střední – vysoký	Pečení steaků, hodně propečených, obalovaných zmrazených potravin a nízkých pokrmů, např. řízků, masa na nudličky a zeleniny.
5 vysoký	Pečení pokrmů při vysokých teplotách, např. steaků rare (krvavých) nebo středně propečených, bramboráků a pečených brambor.

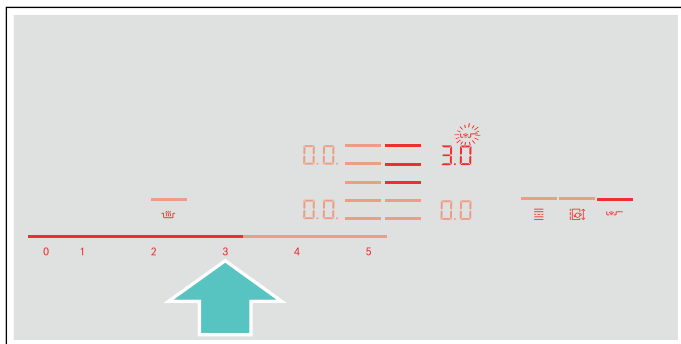
### Takto provedete nastavení

Podle tabulky zvolte vhodný stupeň ohřevu. Postavte na varnou zónu prázdnou nádobu.


1. Zvolte varnou zónu. Dotkněte se symbolu . V ukazateli varné zóny svítí .



2. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovaný stupeň teploty.




Funkce je aktivovaná.

Symbol teploty  bliká, dokud není dosažena teplota pečení. Zazní akustický signál a symbol teploty zhasne.

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

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

### Vypnutí pečicího senzoru

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

### Varné funkce

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

Tyto funkce jsou k dispozici pro všechny varné zóny.

### Výhody

- Varná zóna hřeje pouze tehdy, když je to nutné pro udržení teploty. Šetří se tak energií a olej nebo tuk se nepřehřívají.
- Teplota se neustále kontroluje. Tímto způsobem se zabrání přetékání pokrmů. Navíc se nemusí měnit stupeň teploty.
- Jakmile voda nebo olej dosáhne optimální teploty, ohlásí akustický signál, že lze vložit pokrm. Pokud má být pokrm vložený hned na začátku, je to uvedeno v tabulce.

### Upozornění

- Používejte hrnce a pánve se silným dnem. Nepoužívejte hrnce a pánve s tenkým nebo deformovaným dnem.
- Naplňte hrnci tak, aby obsah dosáhl výšky, pro zakrytí silikonové značky senzoru vaření.
- Pro smažení s malým množstvím oleje použijte senzor smažení.
- Nádobu umístěte tak, aby senzor vaření směřoval k boční vnější ploše varné desky.
- Během vaření senzor z hrnce neodstraňujte.
- Po skončení vaření odstraňte senzor vaření z hrnce. Pozor, senzor vaření může být velmi horký.

**Teplotní rozmezí a stupně teploty**

Varné funkce	Stupeň teploty	Teplotní rozmezí	Hodí se pro
Ohřívání, udržování teploty	1 / 70 °C	60–70 °C	Např. polévky, punč
Dovařování	2 / 90 °C	80–90 °C	Např. rýže, mléko
Vaření	3 / 100 °C	90–100 °C	Např. těstoviny, zelenina
Vaření v tlakovém hrnci	4 / 120 °C	110–120 °C	Např. kuře, Eintopf
Smažení ve velkém množství oleje v hrnci	5 / 170 °C	170–180 °C	Např. donuty, kuličky z mletého masa

**Tipy pro vaření s varnými funkcemi**

- Funkce ohřívání / udržování teploty: porcované zmrazené potraviny, např. špenát. Zmrazené potraviny vložte do nádoby. Nalijte množství vody uvedené výrobcem. Nádobu přiklopte a nastavte stupeň 1 / 70 °C. Několikrát zamíchejte.
- Funkce mírného vaření: tato funkce se hodí pro vaření potravin při nízkých teplotách a k zahušťování omáček a Eintopfů. Zvolte stupeň 2 / 90 °C.
- Funkce vaření: Tato funkce umožňuje vařit vodu s přiklopenou pokličkou, aniž by přetekla. Díky kontrole teploty můžete efektivně vařit. Zvolte stupeň 3 / 100 °C.
- Funkce vaření v tlakovém hrnci: Řiďte se doporučeními výrobce. Po zaznění akustického signálu vařte dál doporučenou dobu. Zvolte stupeň 4 / 120 °C.
- Funkce smažení ve velkém množství oleje v hrnci: olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Sejměte pokličku po zaznění signálu a přidejte pokrm (pokud v tabulce "Doporučené pokrmy" nebyly uvedeny jiné údaje). Zvolte stupeň 5 / 170 °C.

**Upozornění**

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

**Nastavení bodu varu**

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

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



Výška	Hodnota nastavení <b>4</b>
0–100 m	1
100–200 m	2
200–400 m	3*
400–600 m	4
600–800 m	5
800–1000 m	6
1 000–1 200 m	7
1 200–1 400 m	8
Nad 1 400 m	9

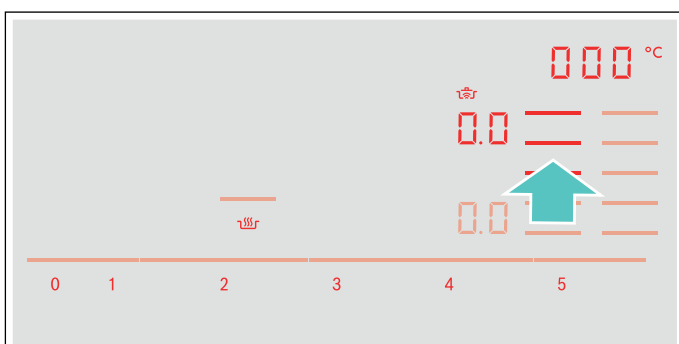
\* Základní nastavení

**Upozornění:** Teplotní stupeň 3/100 °C je dostatečující stupeň pro efektivní vaření, v případě, že se voda nevaří příliš silně. Bod varu však lze změnit podle potřeby. Pokud požadujete například silnější výkon desky, lze zvolit nižší nadmořskou výšku.

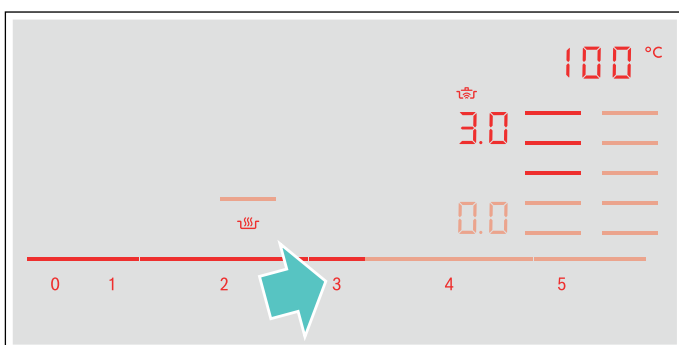
### Takto provedete nastavení

Před prvním použitím varných funkcí je nutné navázat spojení mezi bezdrátovým varným senzorem a ovládacím panelem. Viz k tomu kapitolu → "Bezdrátový teplotní senzor".


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



5. Zvolte vhodný stupeň teploty podle tabulky.




Funkce je aktivovaná.

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

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

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

### Vypnutí varných funkcí

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
























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

## Doporučené pokrmy

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

Funkce asistence při vaření:

	Senzor smažení pro pánve
	Senzor vaření

Maso	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
<b>Smažení v malém množství oleje</b>			
Řízek, přírodní <sup>1</sup>		4	6 - 10
Řízek, obalovaný <sup>1</sup>		4	6 - 10
Filet <sup>2</sup>		4	6 - 10
Kotlety <sup>1</sup>		3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 15
Vídeňský řízek <sup>1</sup>		4	10 - 15
Steak, rare (silný 3 cm) <sup>2</sup>		5	6 - 8
Steak, medium (silný 3 cm) <sup>2</sup>		5	8 - 12
Steak, well done (silný 3 cm) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Maso nakrájené na proužky <sup>3</sup>		4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>		4	7 - 12
Špek <sup>1</sup>		2	5 - 8
Mleté maso <sup>3</sup>		4	6 - 10
Hamburger (silný 1,5 cm) <sup>1</sup>		3	6 - 15
Karbanátky (silné 2 cm) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Plněné karbanátky <sup>1</sup>		3	10 - 20
Uzeniny <sup>1</sup>		3	8 - 20
Párky, syrové <sup>1</sup>		3	8 - 20
<b>Pomalé vaření</b>			
Párky <sup>4</sup>		2 - 90 °C	10 - 20
<b>Vaření</b>			
Masové kuličky <sup>4</sup>		3 - 100 °C	20 - 30
Slepice na polévku <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Tafelspitz (hovězí špička) <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90

<sup>1</sup> Několikrát obraťte.





<sup>2</sup> Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

<sup>3</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>4</sup> Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.

<sup>5</sup> Pokrm vložte na začátku.

<sup>6</sup> Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

Maso	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
<b>Vaření v tlakovém hrnci</b>			
Slepice na polévku <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
Tafelspitz (hovězí špička) <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
<b>Smažení ve velkém množství oleje</b>			
Smažení kuřecích kousků <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Smažení masových kuliček <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Několikrát obraťte.









<sup>2</sup> Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

<sup>3</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>4</sup> Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.

<sup>5</sup> Pokrm vložte na začátku.









<sup>6</sup> Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

Ryby	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
<b>Smažení v malém množství oleje</b>			
Rybí filé, přírodní <sup>1</sup>		4	10 - 20
Rybí filé, obalované <sup>1</sup>		3	10 - 20
Krabi <sup>1</sup>		4	4 - 8
Krevety <sup>1</sup>		4	4 - 8
Ryba smažená vcelku <sup>1</sup>		3	10 - 20
<b>Pomalé vaření</b>			
Dušená ryba <sup>2</sup>		2 - 90 °C	15 - 20
<b>Smažení ve velkém množství oleje</b>			
Smažená ryba v pивním těstíčku <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Smažená obalovaná ryba <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Několikrát obraťte.

<sup>2</sup> Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.

<sup>3</sup> Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

Vaječné pokrmy	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
<b>Smažení v malém množství oleje</b>			
Volská oka na másle <sup>1</sup>		2	2 - 6
Volská oka <sup>2</sup>		4	2 - 6
Míchaná vejce <sup>3</sup>		2	4 - 9
Omeleta <sup>4</sup>		2	3 - 6
Palačinky Crêpes <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Francouzský toast <sup>4</sup>		3	4 - 8
Trhanec <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Vaření</b>			
Vařená vejce <sup>5</sup>		3 - 100 °C	5 - 10











<sup>1</sup> Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

<sup>2</sup> Olej a potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu.

<sup>3</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>4</sup> Celková doba přípravy jedné porce. Postupné smažení.

<sup>5</sup> Pokrm vložte na začátku.

Zelenina a luštěniny	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
<b>Smažení v malém množství oleje</b>			
Česnek <sup>1</sup>		2	2 - 10
Cibule, dušená <sup>1</sup>		2	2 - 10
Cibulové kroužky <sup>1</sup>		3	5 - 10
Cuketa <sup>2</sup>		3	4 - 12
Lilek <sup>2</sup>		3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>		3	4 - 15
Smažený zelený chřest <sup>2</sup>		3	4 - 15
Houby <sup>1</sup>		4	10 - 15
Zelenina dušená na oleji <sup>1</sup>		1	10 - 20
Glazovaná zelenina <sup>1</sup>		3	6 - 10
















<sup>1</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>2</sup> Několikrát obraťte.

<sup>3</sup> Rozehřejte a vařte s pokličkou. Potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu.

<sup>4</sup> Pokrm vložte na začátku.

<sup>5</sup> Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

Zelenina a luštěniny	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
<b>Vaření</b>			
Brokolice <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Květák <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Růžičková kapusta <sup>3</sup>		3 - 100 °C	30 - 40
Zelené fazolky <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
Cizrna <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Hrách <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 20
Čočka <sup>4</sup>		3 - 100 °C	45 - 60
<b>Vaření v tlakovém hrnci</b>			
Zelenina v tlakovém hrnci <sup>4</sup>		4 - 120 °C	3 - 6
Cizrna v tlakovém hrnci <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Bílé fazole v tlakovém hrnci <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Čočka v tlakovém hrnci <sup>4</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<b>Smažení ve velkém množství oleje</b>			
Smažená obalovaná zelenina <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Zelenina smažená v pивním těstíčku <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Smažené obalované houby <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Houby smažené v pивním těstíčku <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>2</sup> Několikrát obraťte.

<sup>3</sup> Rozehřejte a vařte s pokličkou. Potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu.

<sup>4</sup> Pokrm vložte na začátku.

<sup>5</sup> Olej rozehtějte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.



Brambory	Funkce asisten- ce při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
<b>Smažení v malém množství oleje</b>			
Opečené brambory z brambor vařených ve slupce <sup>1</sup>		5	6 - 12
Hranolky (ze syrových brambor) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Bramboráky <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Švýcarské rösti <sup>3</sup>		2	50 - 55
Glazované brambory <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Pomalé vaření</b>			
Vařené bramborové knedlíčky <sup>4</sup>		2 - 90 °C	30 - 40
<b>Vaření</b>			
Vařené brambory <sup>5</sup>		3 - 100 °C	30 - 45
<b>Vaření v tlakovém hrnci</b>			
Brambory v tlakovém hrnci <sup>5</sup>		4 - 120 °C	10 - 20

<sup>1</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>2</sup> Celková doba přípravy jedné porce. Postupné smažení.

<sup>3</sup> Olej a potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu.

<sup>4</sup> Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.

<sup>5</sup> Pokrm vložte na začátku.

Těstoviny a obilné pokrmy	Funkce asis- tence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
<b>Pomalé vaření</b>			
Rýže <sup>1</sup>		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta <sup>2</sup>		2 - 90 °C	3 - 8
Krupicová kaše <sup>2</sup>		2 - 90 °C	5 - 10
<b>Vaření</b>			
Těstoviny <sup>2</sup>		3 - 100 °C	7 - 10
Taštičky <sup>2</sup>		3 - 100 °C	6 - 15
<b>Vaření v tlakovém hrnci</b>			
Rýže v tlakovém hrnci <sup>3</sup>		4 - 120 °C	5 - 8

<sup>1</sup> Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.

<sup>2</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>3</sup> Pokrm vložte na začátku.

Polévky	Funkce asisten- ce při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
<b>Pomalé vaření</b> Instantní krémové polévky <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
<b>Vaření</b> Domácí vývary <sup>2</sup> Instantní polévky <sup>1</sup>	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	60 - 90 5 - 10
<b>Vaření v tlakovém hrnci</b> Domácí vývar v tlakovém hrnci <sup>2</sup>		4 - 120 °C	20 - 30

<sup>1</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>2</sup> Pokrm vložte na začátku.

Omáčky	Funkce asisten- ce při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
<b>Smažení v malém množství oleje</b> Rajská omáčka se zeleninou <sup>1</sup> Bešamelová omáčka <sup>1</sup> Sýrová omáčka <sup>1</sup> Redukování omáčky <sup>1</sup> Sladké omáčky <sup>1</sup>	    	1 1 1 1 1	25 - 35 10 - 20 10 - 20 25 - 35 15 - 25

















<sup>1</sup> Pravidelně míchejte.

Dezert	Funkce asis- tence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
<b>Pomalé vaření</b> Mléčná rýže <sup>1</sup> Ovesná kaše <sup>1</sup> Čokoládový pudink <sup>1</sup>	  	2 - 90 °C 2 - 90 °C 2 - 90 °C	40 - 50 10 - 15 3 - 5
<b>Vaření</b> Kompot <sup>2</sup>		3 - 100 °C	15 - 25
<b>Smažení ve velkém množství oleje</b> Smažené koblihy <sup>3</sup> Smažené donuty <sup>3</sup> Smažené buñuelos <sup>3</sup>	  	5 - 170 °C 5 - 170 °C 5 - 170 °C	5 - 10 5 - 10 5 - 10

<sup>1</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>2</sup> Pokrm vložte na začátku.

<sup>3</sup> Olej rozehevte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.










Zmrazené potraviny	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
<b>Smažení v malém množství oleje</b>			
Řízky <sup>1</sup>		4	15-20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10-30
Drůbeží prsa <sup>1</sup>		4	10-30
Kuřecí nugety <sup>1</sup>		4	10-15
Gyros <sup>2</sup>		4	10-15
Kebab <sup>2</sup>		4	10-15
Rybí filé, přírodní <sup>1</sup>		3	10-20
Rybí filé, obalované <sup>1</sup>		3	10-20
Rybí prsty <sup>1</sup>		4	8-12
Smažené hranolky, smažené <sup>2</sup>		5	4-6
Pokrm z pánve <sup>2</sup>		3	6-10
Jarní závitky <sup>1</sup>		4	10-30
Camembert <sup>1</sup>		3	10-15
<b>Udržování teploty, ohřívání</b>			
Zelenina ve smetanové omáčce <sup>2</sup>		1 - 70 °C	15-20
<b>Vaření</b>			
Zelené fazole, zmrazené <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15-30
<b>Smažení ve velkém množství oleje</b>			
Smažení hranolek <sup>4</sup>		5 - 170 °C	4-8

<sup>1</sup> Několikrát obraťte.

<sup>2</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>3</sup> Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.

<sup>4</sup> Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

Ostatní	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
<b>Smažení v malém množství oleje</b>			
Camembert <sup>1</sup>		3	7 - 10
Krutony <sup>2</sup>		3	6 - 10
Instantní hotové pokrmy <sup>3</sup>		1	5 - 10
Pražené mandle <sup>4</sup>		4	3 - 15
Pražené ořechy <sup>4</sup>		4	3 - 15
Pražená piniová semínka <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Udržování teploty, ohřívání</b>			
Ohřívání gulášové polévky <sup>5</sup>		1 - 70 °C	10 - 20
Ohřívání svařeného vína <sup>5</sup>		1 - 70 °C	5 - 15
<b>Pomalé vaření</b>			
Ohřívání mléka <sup>5</sup>		2 - 90 °C	3 - 10

<sup>1</sup> Několikrát obraťte.

<sup>2</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>3</sup> Po zaznění akustického signálu přidejte vodu. Jakmile se voda začne vařit, přidejte potraviny.

<sup>4</sup> Pokrmy vložte po zaznění akustického signálu.

<sup>5</sup> Pokrm vložte na začátku.

## Teppan Yaki a Grill pro flexibilní zónu

Příslušenství Teppan Yaki a Grill jsou ideální pro flexibilní varnou zónu a optimální při využití pečícího senzoru.

### Grill

































Grill se přizpůsobí flexibilní varné zóně. Můžete připravovat velké i malé množství masa, ryb, čerstvé zeleniny a chleba s velmi malým množstvím oleje zdravě a jednoduše. Díky drážkované formě potraviny nasají méně tuku. Díky snadné manipulaci můžete grilovat pokrmy, které budou vypadat a chutnat, jako by byly připravené na tradičním grilu. Přidejte na gril nebo na povrch pokrmu trochu oleje, zjednodušíte tak přenos tepla.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki umožňuje snadnou a zdravou přípravu masa, ryb, mořských plodů, zeleniny, sladkostí i chleba s velmi malým množstvím oleje. Teppan Yaki se perfektně přizpůsobí flexibilní varné zóně. Při přímém kontaktu s deskou a souměrném přenosu tepla se zachová konzistence, barva a šťavnatost potravin při opékání a grilování.

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

**Upozornění:** Nastavte flexibilní varnou zónu jako jedinou varnou zónu, aby se funkce řádně aktivovala.

	Nádoby	Stupeň ohřevu	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
<b>Maso</b>			
Řízek, přírodní <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filet <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Kotlety <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Steak, středně propečený (silný 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Steak, propečený (silný 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Špek <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Párky <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Párky, syrové <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Mleté maso <sup>2</sup>		4	6 - 10
<b>Ryby a mořské plody</b>			
Rybí filé, přírodní <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Krabi <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Krevety <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Pečení celé ryby <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30

<sup>1</sup> Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby otočte.






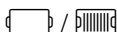
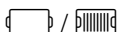
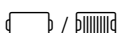
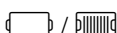














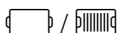
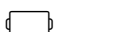




<sup>2</sup> Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Pravidelně míchejte.

<sup>3</sup> Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

<sup>4</sup> Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.

<sup>5</sup> Olej (potřete jím povrch potraviny) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

<sup>6</sup> Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

	Nádoby	Stupeň ohřevu	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
<b>Zelenina</b>			
Cuketa <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Lilky <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Pečený zelený chřest <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Houby <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Česnek <sup>2</sup>		2	2 - 10
Zesklovatění cibule <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glazovaná zelenina <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Brambory</b>			
Pečené brambory z brambor vařených ve slupce <sup>2</sup>		5	6 - 12
Bramboráky <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glazované brambory <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Vaječné pokrmy</b>			
Volská oka na másle <sup>3</sup>		2	2 - 6
Volská oka na oleji <sup>1</sup>		4	2 - 6
Míchaná vejce <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omeleta <sup>4</sup>		2	3 - 6
Palačinky <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Francouzský toast <sup>4</sup>		3	4 - 8
Císařský trhanec <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Ostatní</b>			
Restování <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Krutony <sup>2</sup>		3	6 - 10
Pražené mandle <sup>6</sup>		4	3 - 15
Pražené ořechy <sup>6</sup>		4	3 - 15
Pražená piniová semínka <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby otočte.

<sup>2</sup> Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Pravidelně míchejte.

<sup>3</sup> Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

<sup>4</sup> Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.

<sup>5</sup> Olej (potřete jím povrch potraviny) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

<sup>6</sup> Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

## Bezdrátový teplotní senzor

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

### Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru

V této části získáte následující informace:

- Nalepení silikonové nálepky
- Upevnění bezdrátového senzoru vaření
- Čištění
- Výměna baterie

Silikonovou nálepku a senzor vaření lze zakoupit v odborné prodejně, prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo na naší oficiální webové stránce. K tomu uveďte příslušné referenční číslo:

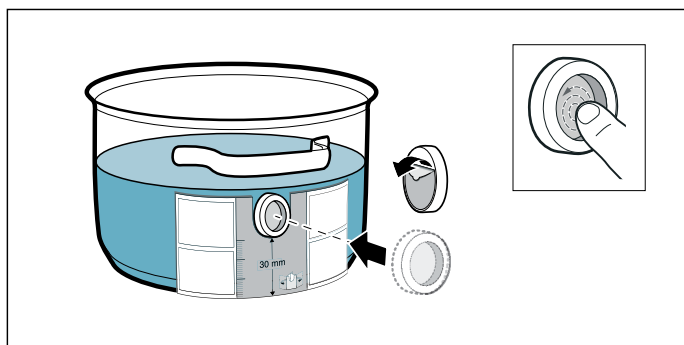
00577921	Sada 5 silikonových nálepek
HEZ39050	Senzor vaření a sada s 5 silikonovými nálepkami

### Nalepení silikonové lepicí pásky

Silikonová lepicí páska slouží k upevnění teplotního senzoru na nádobě.

Před prvním použitím nádoby s varnými funkcemi se musí silikonová lepicí páska přilepit přímo na tuto nádobu. Přitom je důležité:

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



3. Přitlačte celou plochu silikonové lepicí pásky, i vnitřní oblast.

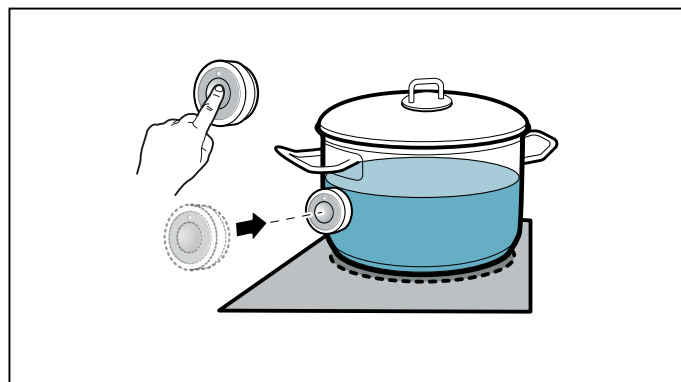
Lepidlo potřebuje k řádnému vytvrzení 1 hodinu. Nádobu během této doby nepoužívejte ani nečistěte.

### Upozornění

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

### Nasazení bezdrátového teplotního senzoru.

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





### Upozornění




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

### Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem

Pro spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem postupujte následovně:


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

### Výsledek

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

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

### Resetování bezdrátového teplotního senzoru

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

### Čištění

Bezdrátový teplotní senzor se nesmí mýt v myčce.

#### Teplotní senzor

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

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

#### Silikonová lepicí páska

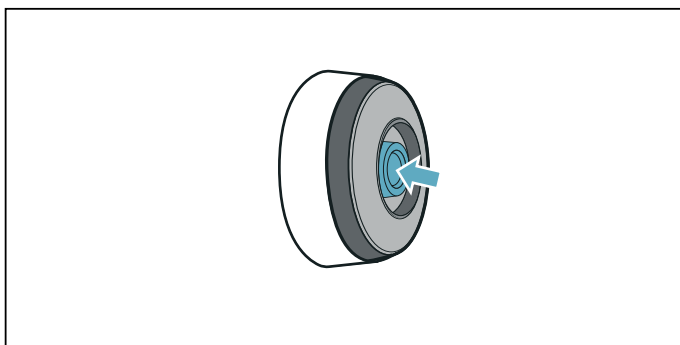
Před nalepením na teplotní senzor očistěte a osušte. Vhodná pro myčku.

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

#### Okénko teplotního senzoru

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

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



### Upozornění

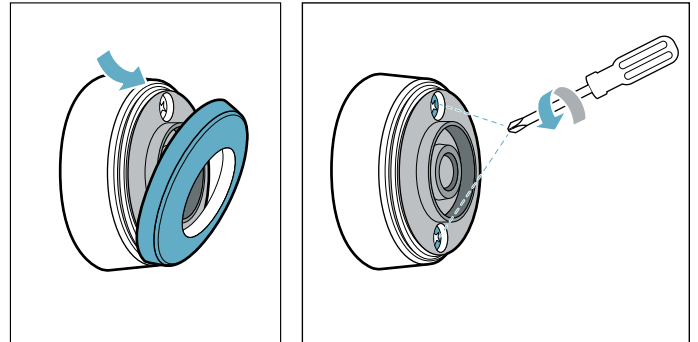
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky, jako drhnoucí houbičky a kartáčky nebo krémové čisticí prostředky.
- Nedotýkejte se okénka senzoru prsty. Mohli byste ho znečistit nebo poškrábat.

### Výměna baterie

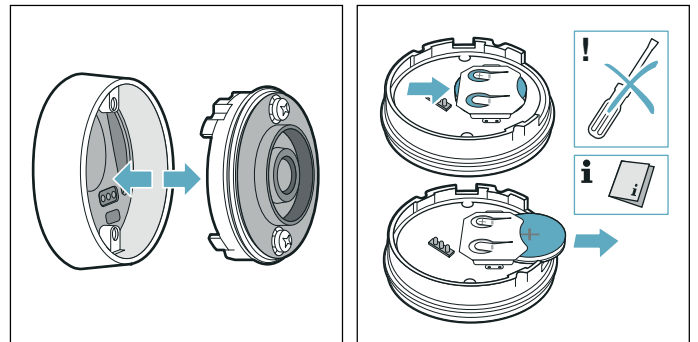
Pokud se teplotní senzor při stisknutí symbolu nerozsvítí, je vybitá baterie.

Výměna baterie:

1. Od spodní části teplotního senzoru odtáhněte silikonový kryt a šroubovákem odstraňte oba šrouby.

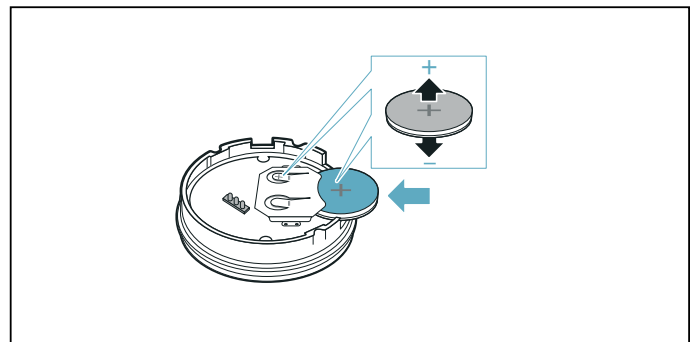


2. Otevřete uzávěr teplotního senzoru. Ze spodní části teplotního senzoru vyjměte baterii a vložte novou (dbejte přitom na správnou orientaci pólů baterie).



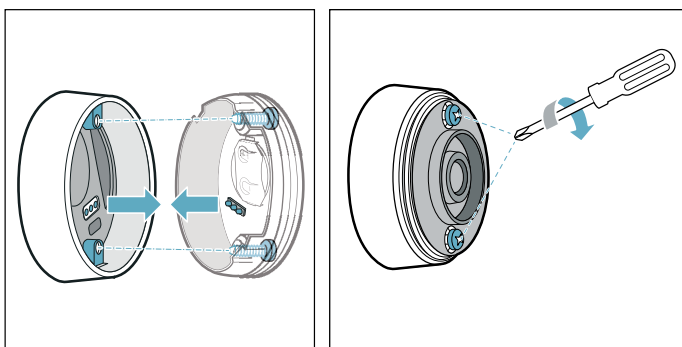
#### Pozor!

Pro odstranění baterie nepoužívejte předměty z kovu. Nedotýkejte se připojovacích bodů baterie.

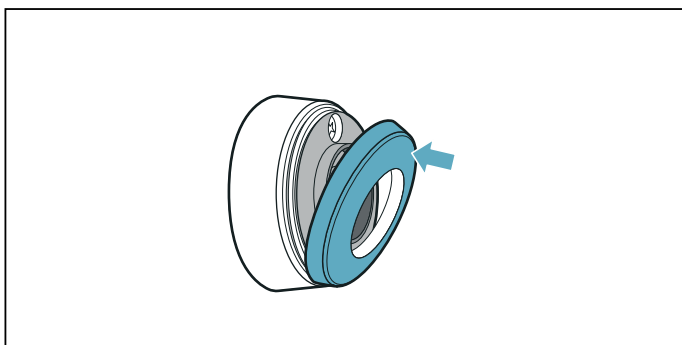




3. Zavřete uzávěr teplotního senzoru (otvory pro šrouby na uzávěru se musí krýt s prohlubněmi na spodní části krytu). Šroubovákem utáhněte šrouby.



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



**Upozornění:** Používejte výhradně kvalitní baterie typu CR2032, které zaručují delší životnost.

### Prohlášení o shodě

Společnost Robert Bosch Hausgeräte GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí bezdrátového teplotního senzoru splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 2014/53/EU.

Podrobné prohlášení o shodě RED najdete na internetu na [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) na stránce týkající se spotřebiče mezi doplňujícími dokumenty.

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



## Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky můžete zajistit, aby varnou desku nemohly zapnout děti.

### Aktivace a deaktivace dětské pojistky


Varná deska musí být vypnutá.

Aktivace:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu . Ukazatel  svítí 10 sekund.

Varná deska je zablokována.

Deaktivace:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu . Zablokování se zruší.

### Automatická dětská pojistka


Tato funkce aktivuje dětskou pojistku automaticky po každém vypnutí varné desky.


### Zapnutí a vypnutí

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

## Blokování při utírání

Pokud budete ovládací panel otírat během doby, kdy je varná deska zapnutá, může dojít ke změně nastavení. Aby k tomu nedošlo, má varná deska k dispozici funkci zablokování ovládacího panelu pro čištění.

Zapnutí: dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Ovládací panel se na 35 sekund zablokuje. Můžete otřít povrch ovládacího panelu, aniž byste změnili nastavení.

Deaktivace: po 35 sekundách je ovládací panel odblokován. Pro předčasné zrušení funkce se dotkněte symbolu .

### Upozornění

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

## Automatické vypnutí

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

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

Když se dotknete libovolného symbolu, ukazatel zhasne. Nyní můžete varnou zónu znovu nastavit.

To, kdy se aktivuje automatické bezpečnostní vypnutí, se řídí podle nastaveného stupně vaření (po 1 až 10 hodinách).

## Základní nastavení

Spotřebič má k dispozici různá základní nastavení. Tato základní nastavení můžete přizpůsobit podle svých individuálních potřeb.

Ukazatel	Funkce
<b>c 1</b>	<b>Dětská pojistka</b> <b>0</b> Manuální*. <b>1</b> Automatická. <b>2</b> Funkce deaktivovaná.
<b>c 2</b>	<b>Akustické signály</b> <b>0</b> Potvrzující a chybový signál je vypnutý. <b>1</b> Je zapnutý jen chybový signál. <b>2</b> Je zapnutý jen potvrzující signál. <b>3</b> Všechny akustické signály jsou zapnuté.*
<b>c 3</b>	<b>Ukazatel spotřeby energie</b> <b>0</b> Deaktivováno.* <b>1</b> Aktivováno.
<b>c 4</b>	<b>Nastavení v závislosti na nadmořské výšce</b> <b>1-2</b> Snížení <b>3</b> Základní nastavení <b>4-9</b> Rozšíření
<b>c 5</b>	<b>Automatické programování doby přípravy pokrmu</b> <b>00</b> Vypnuté.* <b>0 1-99</b> Doba do automatického vypnutí.
<b>c 6</b>	<b>Doba trvání zvukového signálu funkce časovače</b> <b>1</b> 10 sekund.* <b>2</b> 30 sekund. <b>3</b> 1 minuta.
<b>c 7</b>	<b>Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky</b> <b>Dostupnost nastavení závisí na maximálním výkonu varné desky.</b> <b>0</b> Deaktivováno. Maximální výkon varné desky. */** <b>1</b> 1000 W minimální výkon. <b>1.</b> 1500 W ... <b>3</b> 3000 W doporučeno pro 13 ampérů. <b>3.</b> 3500 W doporučeno pro 16 ampérů. <b>4</b> 4000 W <b>4.</b> 4500 W doporučeno pro 20 ampérů. ... <b>9</b> nebo <b>9.</b> Maximální výkon varné desky.**
<b>c 11</b>	<b>Změna přednastavených stupňů ohřevu pro funkci Move</b> <b>-9</b> Přednastavený stupeň ohřevu pro přední varnou zónu. <b>-5</b> Přednastavený stupeň ohřevu pro střední varnou zónu. <b>-1.</b> Přednastavený stupeň ohřevu pro zadní varnou oblast.


<b>c 12</b>	<b>Kontrola nádoby a procesu vaření</b> 0 Nevhodná 1 není optimální 2 Vhodná
<b>c 13</b>	<b>Konfigurace aktivace flexibilní varné zóny</b> 0 Jako dvě nezávislé varné zóny.* 1 Jako jediná varná zóna.
<b>c 14</b>	<b>Spojení bezdrátového senzoru smažení s varnou deskou</b> 0 Bezchybné spojení 1 Chyba spojení: na základě chyby přenosu. 2 Chyba spojení: na základě chyby varného senzoru.
<b>c 17</b>	<b>Nastavení provozu s cirkulací vzduchu nebo provozu s odvětráváním vzduchu</b> 0 Konfigurujte režim s cirkulací vzduchu.* 1 Konfigurujte režim s odvětráváním vzduchu.
<b>c 18</b>	<b>Nastavení automatického spuštění</b> 0 Vypnuté. 1 Zapnuté: Automatický provoz se senzorovým řízením.* 2 Zapnuté: Ventilace se spustí při stupni vaření podle příslušných stupňů vaření varných desek.
<b>c 19</b>	<b>Nastavení citlivosti senzoru odsávání</b> 1 Nastavení nejnižší citlivosti senzoru. 2 Nastavení střední citlivosti senzoru.* 3 Nastavení nejvyšší citlivosti senzoru.
<b>c 20</b>	<b>Nastavení doběhu</b> 0 Vypnuté. 1 Zapnuté: Automatická funkce doběhu, která je řízená senzorem. 2 Zapnuté*: Pracuje-li varná deska s odvětrávacím režimem, zapne se ventilace na cca 6 minut se stupněm vaření <b>3</b> . Pracuje-li varná deska s režimem cirkulace vzduchu, zapne se ventilace na cca 30 minut se stupněm vaření <b>1</b> . Po uplynutí této doby se funkce doběhu automaticky vypne.
<b>c 25</b>	<b>Automatické rozpoznání hrnce</b> 0 Deaktivované: Požadovanou varnou zónu zvolte manuálně. 1 Aktivované: Varná deska rozpozná velikost a polohu nádoby a zvolí odpovídající varnou zónu/varné zóny*.
<b>HC</b>	<b>Home Connect</b> → "Nastavení Home Connect"
<b>c 0</b>	<b>Resetování na standardní nastavení</b> 0 Individuální nastavení.* 1 Resetování na nastavení z výrobního závodu.

\*Nastavení z výrobního závodu


\*\*Maximální výkon varné zóny je zobrazen na typovém štítku.

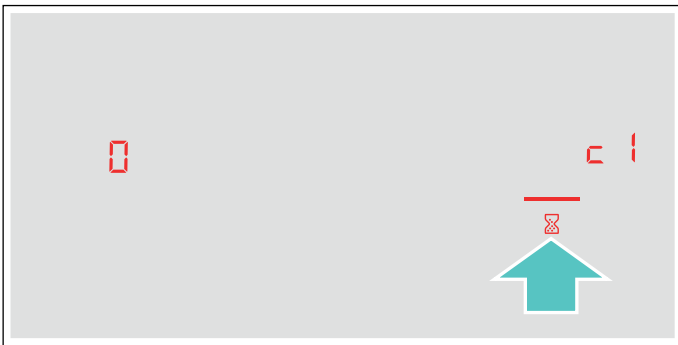
**Takto se dostanete k základním nastavením:**


Varná deska musí být vypnutá.

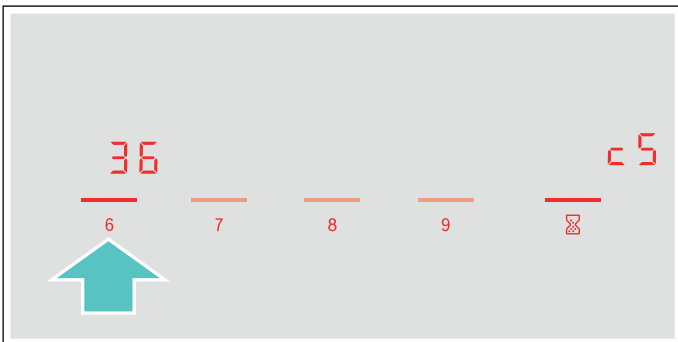
1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se cca 4 sekundy dotýkejte symbolu . První čtyři ukazatele udávají informace o produktu. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů se dotkněte oblasti nastavování.


Informace o spotřebiči	Ukazatel
Servisní služby (ISS)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95.
Výrobní číslo 2	05

3. Při novém dotyku symbolu  se dostanete do základních nastavení. Na ukazatelích svítí **c 1** a jako přednastavená hodnota **0**.



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



6. Minimálně 4 sekundy se dotýkejte symbolu .

Nastavení jsou uložena.

**Opusťte základní nastavení**

Vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

**Ukazatel spotřeby energie**

Tato funkce zobrazuje celkovou spotřebu energie při posledním vaření na této varné desce.

Po vypnutí varné desky se na 10 sekund zobrazí spotřeba v kilowatthodinách, např. **1.08 kWh**.

Přesnost ukazatele je mimo jiné závislá na kvalitě napětí elektrické sítě.

Jak tuto funkci aktivovat se dozvíte v kapitole → "Základní nastavení"

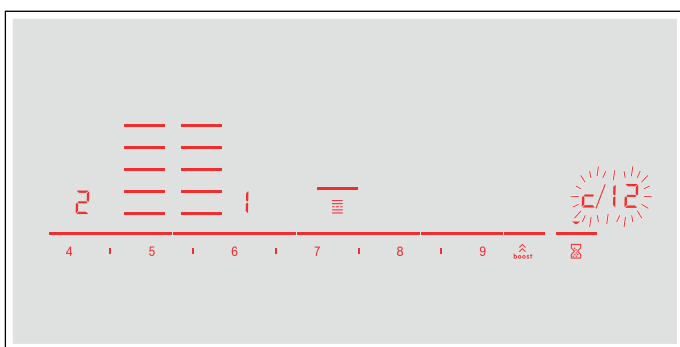
## Test nádoby

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

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

1. Naplňte nádobu cca 200 ml vody a při pokojové teplotě ji postavte doprostřed varné zóny, jejíž průměr nejlépe odpovídá průměru dna nádoby.
2. Přejdete na základní nastavení a zvolte nastavení **c** / **!** / **2**.
3. Stiskněte oblast nastavení. Na ukazatelích varných zón bliká **—**.  
Funkce je aktivována.

Po 10 sekundách se na ukazateli varné zóny zobrazí výsledek procesu vaření.



Zkontrolujte výsledek podle následující tabulky:

Výsledek	
<b>0</b>	Nádoba není pro varnou zónu vhodná, a proto se nezahřeje.*
<b>!</b>	Nádoba se ohřívá pomaleji, než jste očekávali, a vaření neprobíhá optimálně.*
<b>2</b>	Nádoba se ohřívá správně a vaření je v pořádku.

\* Pokud je k dispozici menší varná zóna, otestujte nádobu ještě jednou na menší varné zóně.

Pro opětovnou aktivaci této funkce se dotkněte oblasti nastavování.

### Upozornění

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

## Powermanager

Díky funkci Power Manager lze nastavit celkový výkon varné desky.

Varná deska je nastavená z výrobního závodu. Její nejvyšší výkon je uveden na typovém štítku. Pomocí funkce Power Manager lze změnit hodnotu podle požadavků příslušné elektroinstalace.

Aby nedošlo k překročení nastavené hodnoty, rozdělujte varná deska výkon, který je k dispozici, automaticky na zapnuté varné zóny.

Pokud je funkce Power Manager aktivní, může výkon varné zóny občas klesnout pod jmenovitou hodnotu. Když je zapnutá varná zóna a dojde k dosažení omezení výkonu, zobrazí se na ukazateli stupně ohřevu krátce **\_**. Spotřebič samostatně reguluje a vybírá nejvyšší možný stupeň ohřevu.

Další informace o změnách celkového výkonu varné desky najdete v kapitole → "Základní nastavení"

## Home Connect

Tento spotřebič podporuje WLAN, nastavení mohou být odesílána ke spotřebiči pomocí mobilního zařízení.

Pokud spotřebič není připojen k domácí síti, pak spotřebič funguje jako varná deska bez připojení k síti. Varnou desku je možné stále ovládat ovládacím panelem.

Dostupnost funkce Home Connect závisí na dostupnosti služby Home Connect ve vaší zemi. Služby Home Connect nejsou dostupné ve všech zemích. Další informace najdete na [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Upozornění

- Varná deska není určena pro používání bez dozoru - na proces vaření je třeba dohlížet.
- Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v tomto návodu k použití a ujistěte se, že jsou dodržovány také tehdy, pokud je spotřebič obsluhován pomocí aplikace Home Connect. Dodržujte také pokyny v aplikaci Home Connect → "Důležité bezpečnostní pokyny" na straně 6
- Pomocí aplikace Home Connect můžete k vašemu spotřebiči odesílat nastavení, která musíte na spotřebiči potvrdit. Ovládání spotřebiče během provozu není možné.
- Ovládání na spotřebiči má vždy přednost. V této době není možné ovládání pomocí aplikace Home Connect.

### Seřízení

Aby bylo možné provedení nastavení pomocí Home Connect, musí být na vašem mobilním koncovém přístroji instalována aplikace Home Connect.

Respektujte dodané podklady aplikace Home Connect.




Při seřízení nastavení postupujte podle kroků určených aplikací.

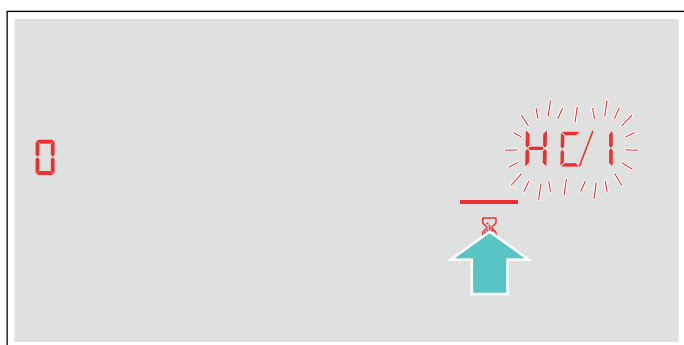
Při seřízení musí být aplikace otevřená.



### Automatické přihlášení k domácí síti

Potřebujete router s funkcí WPS.


Potřebujete přístup k vašemu routeru. Pokud tomu tak není, postupujte podle kroků „Manuální přihlášení do domácí sítě“.


1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Symbol  tiskněte tak dlouho, než se zobrazí střídavě HC a !. V ukazateli varné zóny svítí .

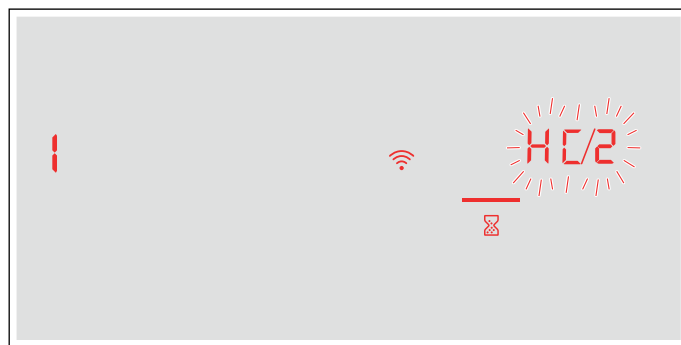



4. V oblasti nastavení nastavte hodnotu !. Na ovládacím panelu bliká ! a symbol .
5. Během 2 minut stiskněte tlačítko WPS na routeru. Jakmile symbol  na ovládacím panelu přestane blikat a stabilně svítí, je varná deska připojena k domácí síti.

### Upozornění:




Když nelze vytvořit spojení, zobrazí se hodnota  „manuálně připojit“. Přihlašte spotřebič manuálně do domácí sítě nebo znovu spusťte automatické připojení.

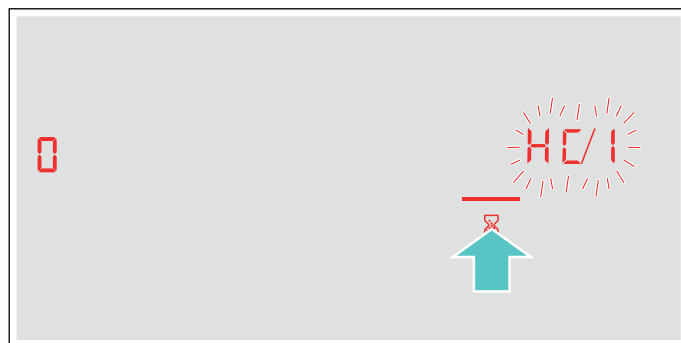
Když se spotřebič pokouší automaticky spojit s aplikací, zobrazuje se střídavě HC a . V oblasti nastavení bliká hodnota !.




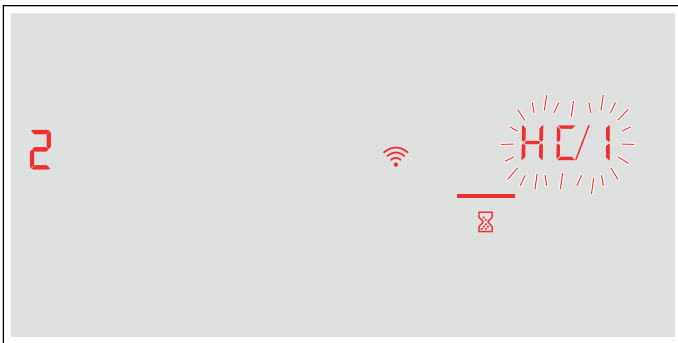
6. Na mobilním zařízení spusťte aplikaci a postupujte podle pokynů pro automatické přihlášení do sítě. Přihlašování je ukončeno, jakmile se na ukazateli varné zóny zobrazí hodnota .

### Manuální přihlášení k domácí síti

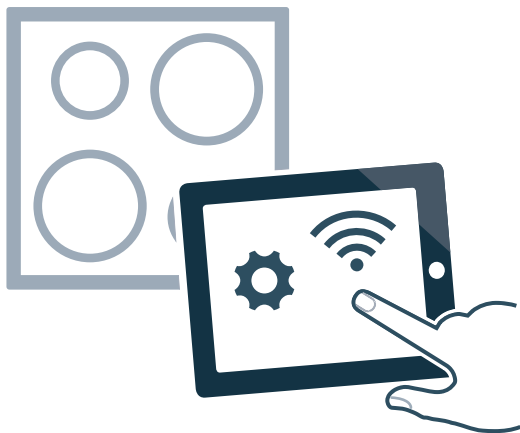
1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Symbol  tiskněte tak dlouho, než se zobrazí střídavě HC a !. V ukazateli varné zóny svítí .




4. V oblasti nastavení nastavte hodnotu **2**.  
Na ovládacím panelu bliká **2** a symbol .

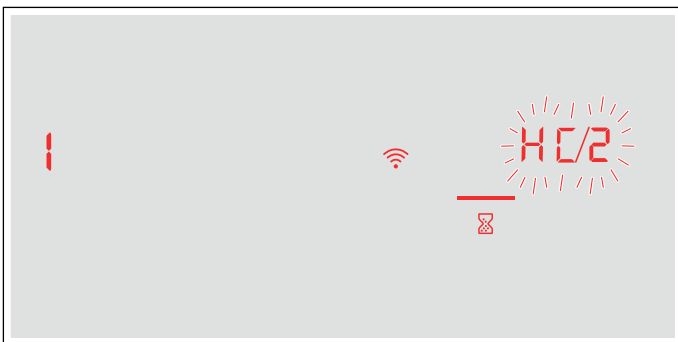


5. Přihlašte mobilní koncové zařízení do sítě varné desky pomocí SSID „HomeConnect“ s heslem „HomeConnect“.



Jakmile symbol  na ovládacím panelu přestane blikat a stabilně svítí, je varná deska připojená k domácí síti.

Když se spotřebič snaží automaticky spojit s aplikací, zobrazují se střídavě **HC** a **2**. V oblasti nastavení bliká hodnota **1**.



6. Na mobilním zařízení spusťte aplikaci a postupujte podle pokynů pro manuální přihlášení do sítě. Přihlašování je ukončeno, jakmile se na ukazateli varné zóny zobrazí hodnota **0**.

## Nastavení Home Connect

Home Connect můžete kdykoliv přizpůsobit svým potřebám.

Pro zobrazení informací o síti a spotřebiči navigujte v základním nastavení vaší varné zóny k nastavení Home Connect.

Ukazatel	Funkce
<b>HC 1</b>	<b>Přihlášení k domácí síti (WLAN)</b>
<b>0</b>	Není spojeno / odpojit síťové připojení.
<b>1</b>	Spojte automaticky.
<b>2</b>	Spojte manuálně.
<b>3</b>	Spojeno.
<b>HC 2</b>	<b>Spojení s aplikací</b>
<b>0</b>	Není spojeno.
<b>1</b>	Vytvořte spojení.
<b>HC 3</b>	<b>Spojení s WLAN</b>
<b>0</b>	Radiomodul vypnutý.
<b>1</b>	Radiomodul zapnutý.
<b>HC 4</b>	<b>Nastavení přes aplikaci</b>
<b>0</b>	Vypnuté.
<b>1</b>	Zapnuté.*
<b>HC 5</b>	<b>Aktualizace softwaru</b>
<b>1</b>	Aktualizace je k dispozici a je připravena k instalaci.
<b>2</b>	Spuštění instalace.
<b>HC 6</b>	<b>Dálkový přístup ze strany zákaznického servisu</b>
<b>0</b>	Není povolen.
<b>1</b>	Povolen.
<b>HC 7</b>	<b>Intenzita signálu WLAN</b>
<b>0</b>	Není spojeno s domácí sítí (WLAN).
<b>1</b>	Intenzita signálu 1 (špatná)
<b>2</b>	Intenzita signálu 2 (střední)
<b>3</b>	Intenzita signálu 3 (dobrá)
<b>HC 8</b>	<b>Připojení k serveru Home Connect</b>
<b>0</b>	Není spojeno.
<b>1</b>	Spojeno.
* Základní nastavení	



**Upozornění**



- Nastavení **HC 2** se zobrazí jen tehdy, pokud je spotřebič spojen s domácí sítí.
- Nastavení **HC 3** se zobrazí jen tehdy, pokud spotřebič již byl jednou připojen k síti.
- Nastavení **HC 5** se zobrazí jen tehdy, pokud je k dispozici aktualizace.
- Nastavení **HC 6** se zobrazí jen tehdy, pokud se zákaznický servis pokouší o spojení se spotřebičem. Po přiděleném přístupu můžete tento kdykoliv ukončit.
- Nastavení **HC 7** a **HC 8** se zobrazí jen tehdy, pokud existuje spojení s WLAN.

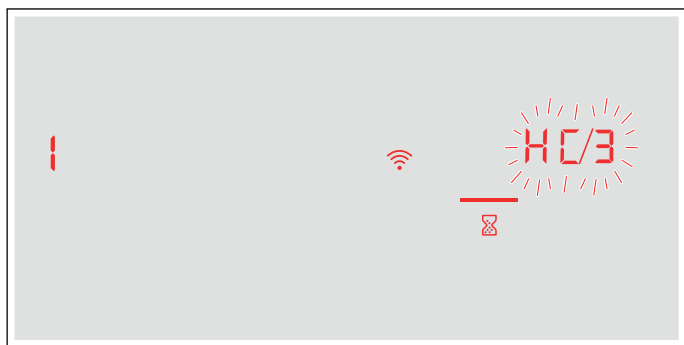
**Deaktivace WLAN**


Pokud je aktivovaná Wi-Fi, můžete používat funkce Home Connect.

**Upozornění:**

V pohotovostním režimu je spotřeba energie max. 2 W.

1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Symbolu  se dotkněte tolikrát, až se střídavě zobrazí **HC** a **3**.  
V ukazateli varné zóny svítí **!**.






4. V oblasti nastavení nastavte hodnotu **0**. WLAN je deaktivovaná a na ovládacím panelu zhasne symbol .

**Odpojit ze sítě**



Varnou desku můžete od sítě kdykoliv odpojit.

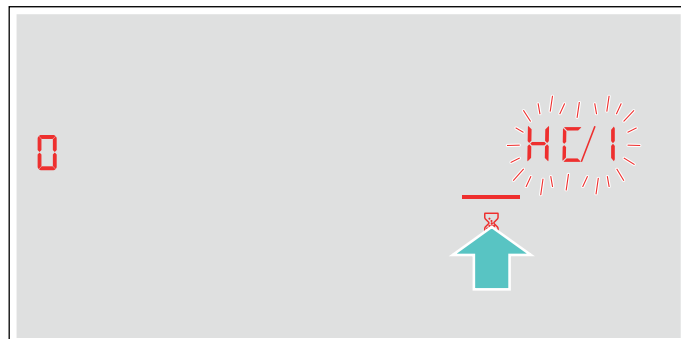
**Upozornění:**

Pokud je varná deska odpojená ze sítě, nelze ji ovládat pomocí aplikace Home Connect.

1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Symbolu  se dotkněte tolikrát, až se střídavě zobrazí **HC** a **1**.  
V ukazateli varné zóny svítí **3**.
4. V oblasti nastavení nastavte hodnotu **0**. Spotřebič je odpojen od domácí sítě a na ovládacím panelu zhasne symbol .

**Zapojení do sítě**

1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Symbol  tiskněte tak dlouho, než se zobrazí střídavě **HC** a **1**.  
V ukazateli varné zóny svítí **0**.





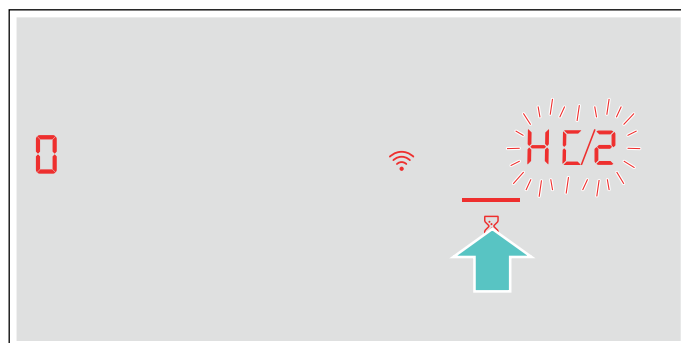
4. V oblasti nastavení nastavte hodnotu **1** „Automaticky spojit“ nebo hodnotu **2** „Spojit manuálně“.
5. Řiďte se pokyny podle → "Automatické přihlášení k domácí síti" nebo → "Manuální přihlášení k domácí síti".

**Připojení k aplikaci**

Pokud je na vašem mobilním zařízení instalována aplikace Home Connect, můžete ji spojit s vaší varnou deskou.

**Upozornění**

- Spotřebič musí být spojen se sítí.
  - Aplikace musí být otevřená a nastavená.
1. Zapněte varnou desku.
  2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
  3. Symbolu  se dotkněte tolikrát, až se střídavě zobrazí **HC** a **2**.  
V ukazateli varné zóny svítí **0**.







4. V oblasti nastavení nastavte hodnotu **1**.
5. Pro ukončení procesu připojení postupujte podle pokynů v aplikaci.

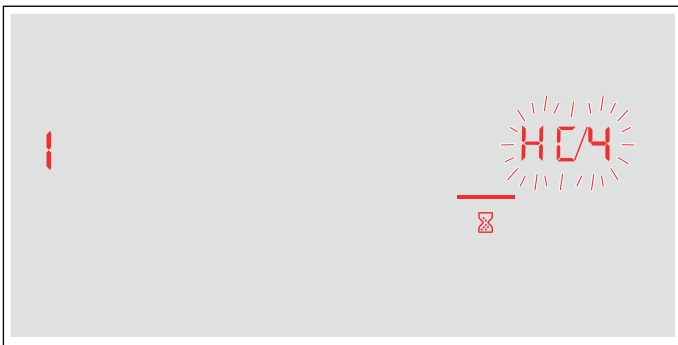
## Nastavení přes aplikaci

Pomocí aplikace Home Connect můžete mít pohodlný přístup k základnímu nastavení varné desky a posílat nastavení do varné desky.

### Upozornění

- Pro změnu základních nastavení vypněte varnou desku.
- Ovládání na spotřebiči má vždy přednost. V této době nemůžete spotřebič obsluhovat pomocí aplikace Home Connect.
- Spotřebič má při dodání aktivovaný přenos nastavení.
- Pokud je přenos nastavení deaktivovaný, v aplikaci Home Connect se zobrazují jen provozní stavy varné desky.

1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Symbolu  se dotkněte tolikrát, až se střídavě zobrazí HC a 4.
4. Pro aktivaci přenosu zvolte v oblasti nastavení hodnotu , pro deaktivaci přenosu zvolte hodnotu .



### Potvrzení nastavení

Jakmile jsou nastavení vaření přenesena na varnou zónu, začne podle nastavení blikat ukazatel varné zóny, ukazatel časovače nebo změněná funkce. Pro potvrzení nastavení se dotkněte ukazatele požadované varné zóny. Pro odmítnutí nastavení se dotkněte jiného libovolného tlačítka varné desky.

## Aktualizace softwaru

Pomocí funkce aktualizace softwaru vaší varné desky se aktualizuje software (např. optimalizace, odstraňování závad, bezpečnostně relevantní aktualizace). Předpokladem je, že jste zaregistrovaní uživatelé aplikace Home Connect, máte na svém mobilním zařízení nainstalovanou aplikaci a jste připojeni k serveru Home Connect.

Jakmile je aktualizace softwaru k dispozici, budete informováni aplikací Home Connect, ve které si aktualizaci také můžete stáhnout.

Po úspěšném stažení můžete spustit instalaci pomocí varné desky (základní nastavení, nastavení **HC 5**) nebo aplikace Home Connect, pokud jste připojeni k místní síti.

Aplikace Home Connect vás bude informovat o úspěšné instalaci.

### Upozornění

- Během stahování můžete svou varnou desku dále používat.
- V závislosti na osobním nastavení v aplikaci je možné aktualizaci softwaru stahovat také automaticky.
- V případě bezpečnostních aktualizací doporučujeme provést instalaci co možná nejrychleji.

## Vzdálená diagnostika

Zákaznický servis může získat k vašemu spotřebiči přístup prostřednictvím vzdálené diagnostiky, pokud se na zákaznický servis obrátíte s příslušným přáním, pokud je váš spotřebič spojený se serverem Home Connect a v zemi, ve které spotřebič používáte, je vzdálená diagnostika k dispozici.

### Upozornění:

Další informace a rovněž informace k dostupnosti vzdálené diagnostiky ve vaší zemi najdete na lokálních webových stránkách v oblasti pro servis/podporu: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Upozornění k ochraně údajů

Při prvním spojení spotřebiče se sítí WLAN připojené k internetu přenese váš spotřebič níže uvedené kategorie údajů na server Home Connect (první registrace):

- Jednoznačná identifikace spotřebiče (sestavující z kódů spotřebiče a MAC adresy vestavěného komunikačního modulu Wi-Fi).
- Bezpečnostní certifikát komunikačního modulu Wi-Fi (pro informačně-technické jištění spojení).
- Aktuální verze softwaru a hardwaru vašeho domácího spotřebiče.
- Stav případného předchozího resetování na nastavení z výroby.

Tato první registrace připraví používání funkcí Home Connect a je nutná teprve v okamžiku, kdy budete chtít funkce Home Connect poprvé použít.

### Upozornění:

Upozorňujeme, že funkce Home Connect lze používat pouze ve spojení s aplikací Home Connect. Informace o ochraně údajů si můžete vyvolat v aplikaci Home Connect.

## Prohlášení o shodě

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

Podrobné prohlášení o shodě RED najdete na internetu na [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) na stránce týkající se spotřebiče mezi doplňujícími dokumenty.



Pásmo 2,4 GHz: max. 100 mW

Pásmo 5 GHz: max. 100 mW



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): pouze pro použití ve vnitřních prostorech

## Čištění

### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se během provozu zahřívá. Pokud se do spotřebiče dostanou horké tekutiny, nechejte spotřebič před odstraněním kovového tukového filtru nebo přepadové nádoby vychladnout.

### ⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.

### ⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vlhkost, která vnikne dovnitř, může způsobit úraz elektrickým proudem. Spotřebič čistěte pouze vlhkým hadrem. Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

### ⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

Součásti uvnitř spotřebiče mohou mít ostré hrany. Noste ochranné rukavice.

### Upozornění

- K čištění používejte pouze malé množství vody, voda se nesmí dostat do spotřebiče.
- Před čištěním si z paží a rukou sundejte veškeré šperky.
- Nepoužívejte čisticí prostředky, dokud je varná deska horká, mohly by tak vzniknout skvrny. Zkontrolujte, zda jste odstranili všechny zbytky použitého čisticího prostředku.

## Čisticí prostředky

Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky. Řiďte se údaji výrobce uvedenými na obale výrobku.

Dodržujte všechny pokyny a všechna varování, které jsou uvedené u čisticích prostředků.

Vhodné čisticí a ošetřovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

### Pozor!

#### Poškození povrchu

Nepoužívejte:

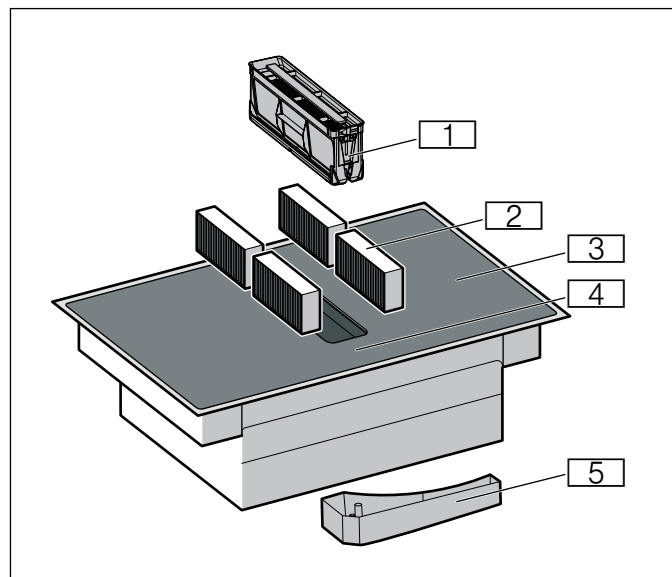
- nezředěné prostředky na mytí nádobí
- čisticí prostředky pro myčku nádobí
- abrazivní prostředky
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe
- čisticí prostředky na pečící trouby
- leptavé čisticí prostředky, prostředky s obsahem chloru ani agresivní čisticí prostředky
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu
- tvrdé, drsné houbičky, kartáče nebo drátěnky

**Pozor!****Poškození povrchu**

Nové houbové utěrky před použitím vždy důkladně propláchněte.

Abyste předešli poškození různých ploch nevhodnými čisticími prostředky, řiďte se pokyny v tabulce.

Oblast	Čisticí prostředky
Sklokeramika	<p>Čisticí prostředek na sklo proti skvrnám od zbytků vodního kamene</p> <p>Vyčistěte varnou zónu až poté, co vychladne. Je možno použít vhodný čisticí prostředek na sklokeramické varné desky nebo čisticí prostředek na sklo.</p> <p>Škrabka na sklo na skvrny od cukru, rýžového škrobu nebo plastů: Ihned vyčistěte. Pozor: Nebezpečí popálení. Poté vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte hadrem.</p> <p><b>Upozornění:</b> Nepoužívejte čisticí prostředky do myček nádobí.</p>
Ušlechtilá ocel	<p>Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.</p> <p>K čištění používejte pouze malé množství vody, voda nesmí vniknout do spotřebiče.</p> <p>Zaschlá místa nechte nejprve odmočit trochou vody a čisticího prostředku, neseškrabujte je.</p> <p>Plochy z ušlechtilé oceli čistěte pouze ve směru zbroušení.</p> <p>Speciální čisticí prostředky na ušlechtilou ocel lze zakoupit u našeho zákaznického servisu, na našem e-shopu nebo ve specializovaných prodejnách. Měkkým hadrem naneste tenkou vrstvu čisticího prostředku.</p> <p><b>Upozornění:</b> Nepoužívejte pro čištění rámu varné desky škrabku na sklo.</p>
Plast	<p>Horký mycí roztok: Vyčistěte měkkým hadrem nebo umyjte v myčce nádobí.</p>
Ovládací prvky	<p>Horký mycí roztok nebo vhodný čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte vlhkým hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.</p>

**Součásti, které je třeba čistit**

Č.	Označení
1	Kovový tukový filtr
2	Aktivní uhlíkový filtr při provozu cirkulace vzduchu nebo akustický filtr při provozu na odvětrání*
3	Varná deska
4	Ovládací panel
5	Přepadová nádoba

\* V závislosti na vybavení spotřebiče

**Rám varné desky (jen u spotřebičů s rámem varné desky)**

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

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

## Varná deska

Varnou desku čistěte po každém vaření. Zabráníte tak připečení ulpívajících zbytků. Varnou desku čistěte, teprve když zhasne ukazatel zbytkového tepla. Vyteklé tekutiny okamžitě odstraňte, nenechte zaschnout zbytky pokrmů.

Během čištění varné desky nechte kovový tukový filtr ve spotřebiči. Nečistoty a zbytky jídel se hromadí v kovovém tukovém filtru a ne ve vnitřním prostoru spotřebiče. Kovový tukový filtr můžete umýt v myčce nádobí.

Varnou desku čistěte vlhkým hadříkem a poté ji osušte hadrem, aby se nevytvořily skvrny od vodního kamene.

Úporné nečistoty odstraníte nejlépe škrabkou na sklo, která se prodává, nebo čisticím prostředkem na sklokeramiku. Řiďte se pokyny výrobce.

Vhodné škrabky na sklo (č. zboží 00087670) obdržíte u našeho zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

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

## Ventilace

Aby byla zajištěna správná míra filtrace pachů a pohlcení tuků, musí se pravidelně měnit nebo čistit filtry.

### Kovové tukové filtry

Kovový tukový filtr se musí pravidelně čistit.

### **⚠ Varování – Nebezpečí požáru!**

Tuk usazený v tukovém filtru se může vznítit. Tukové filtry pravidelně čistěte. Spotřebič nikdy nepoužívejte bez tukových filtrů.

### Aktivní uhlíkové filtry

Aktivní uhlíkový filtr se musí v pravidelných intervalech měnit. Řiďte se ukazatelem nasycení na spotřebiči.

Pokud spotřebič používáte pouze v režimu cirkulace, vyměňte akustický filtr, jakmile je znečištěný.

### Ukazatel nasycení

Při nasycení aktivních uhlíkových filtrů zazní po vypnutí spotřebiče akustický signál.

Na displeji svítí **F**.

Nejpozději nyní byste měli aktivní uhlíkové filtry vyměnit.

Když jste vyměnili aktivní uhlíkové filtry, měli byste resetovat ukazatel nasycení, aby ukazatel **F** přestal svítit.

Po vypnutí spotřebiče svítí **F**.

Držte stisknutý symbol pro větrání, dokud nezazní akustický signál.

Ukazatel nasycení aktivních uhlíkových filtrů je resetovaný.

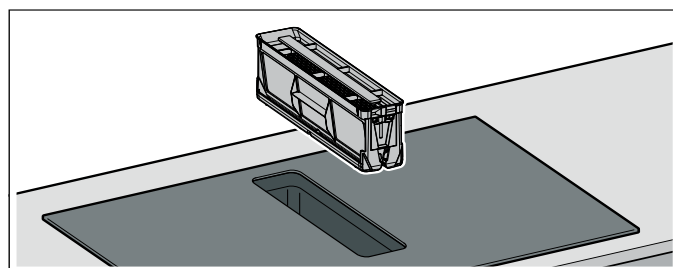
## Výměna filtrů s aktivním uhlím (jen při režimu cirkulace vzduchu)

Aktivní uhlíkové filtry vážou pachy z kuchyňských výparů. Používají se jen při cirkulačním provozu.

### Upozornění

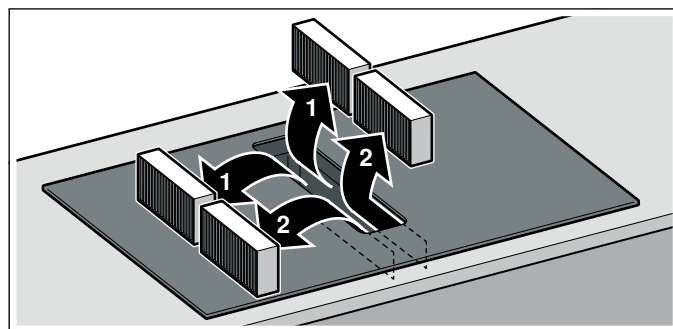
- Aktivní uhlíkové filtry a akustický filtr jsou součástí dodávky. Náhradní aktivní uhlíkové filtry nebo akustický filtr obdržíte ve specializovaných prodejnách, u zákaznického servisu nebo v internetovém obchodě.
- Aktivní uhlíkové filtry a akustický filtr nelze čistit ani znovu aktivovat.
- Používejte pouze originální filtry. Tak bude zaručena optimální funkce.

1. Vyměňte kovový tukový filtr.

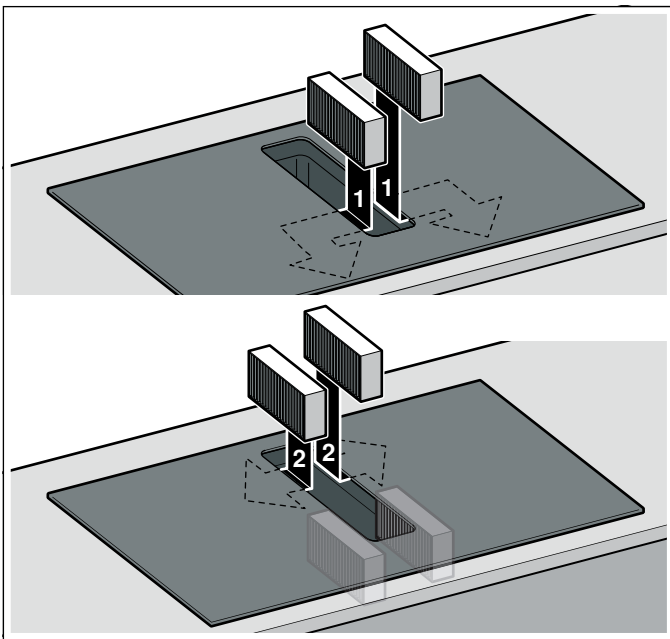


### Upozornění

- Dole v zásobníku se může nahromadit tuk. Kovový tukový filtr nenaklánějte, abyste zabránili odkapávání tuku.
  - Zajistěte, aby kovový tukový filtr nespadol a nepoškodil varnou desku.
2. Vyměňte čtyři aktivní uhlíkové filtry nebo akustický filtr a řádně je zlikvidujte.



3. Nasadte do spotřebiče dva aktivní uhlíkové filtry nebo akustický filtr vlevo a vpravo a posuňte je dopředu.



4. Nasadte do spotřebiče zbývající aktivní uhlíkové filtry nebo akustický filtr vlevo a vpravo.  
5. Nasadte kovový tukový filtr.

#### Resetování ukazatelů nasycení

Když jste vyměnili aktivní uhlíkové filtry, měli byste resetovat ukazatel nasycení, aby ukazatel **F** přestal svítit.

Po vypnutí spotřebiče svítí **F**.

Držte stisknutý symbol pro větrání, dokud nezazní akustický signál.

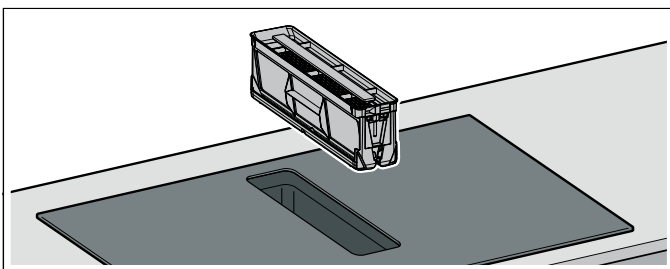
Ukazatel nasycení aktivních uhlíkových filtrů je resetovaný.

#### Demontáž kovového tukového filtru

Kovové tukové filtry filtrují tuk z kuchyňských výparů. Aby byla zaručena optimální funkce, musí se kovový tukový filtr pravidelně čistit.

Vyčistěte také vnitřní prostor štěrbinového odsavače par. Na úporné nečistoty můžete použít speciální prostředek na rozpouštění tuků.

1. Vyměňte kovový tukový filtr.



#### Upozornění

- Dole v zásobníku se může nahromadit tuk. Kovový tukový filtr nenaklánějte, abyste zabránili odkapávání tuku.
- Zajistěte, aby kovový tukový filtr nespadol a nepoškodil varnou desku.

2. Kovový tukový filtr myjte v myčce nádobí nebo horkým mycím roztokem. → "Čištění kovového tukového filtru" na straně 54  
3. V případě potřeby po demontáži kovového tukového filtru vyjměte aktivní uhlíkové filtry a vyčistěte vnitřek spotřebiče.  
4. Po vyčištění znovu nasadte suchý kovový tukový filtr.

#### Čištění kovového tukového filtru

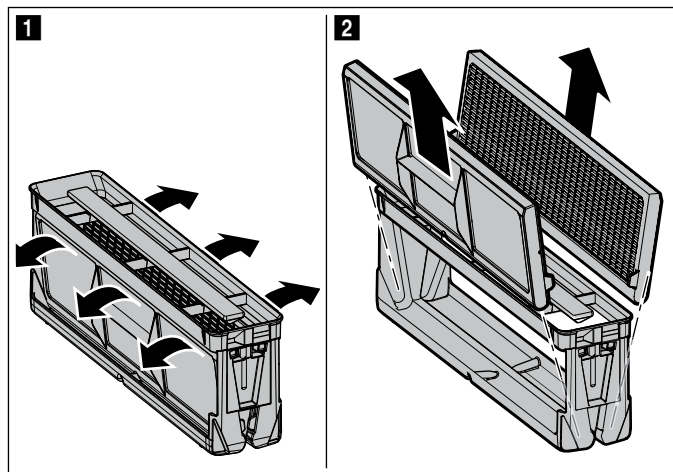
##### Upozornění

- Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo zásady.
- Kovový tukový filtr můžete mýt v myčce nádobí nebo ručně.

##### Ručně:

**Upozornění:** Na úporné nečistoty můžete použít speciální prostředek na rozpouštění tuků. Lze si ho objednat přes internetový obchod.

- Demontujte kovový tukový filtr.



- Kovový tukový filtr namočte do horkého mycího roztoku.
- Kovový tukový filtr vyčistěte kartáčkem a poté ho důkladně opláchněte.
- Kovový tukový filtr nechte okapat.

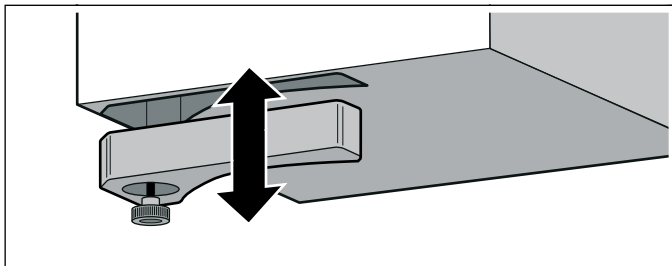
##### V myčce nádobí:

- Silně znečištěný kovový tukový filtr nemyjte společně s nádobím.
- Kovový tukový filtr postavte volně do myčky nádobí. Kovový tukový filtr neuskřípněte.
- Pro optimální výsledek čištění vložte kovový tukový filtr do myčky nádobí tak, že strana s filtrem bude ležet směrem dolů.

## Čištění přepadové nádoby

1. Přepadovou nádobu odšroubujte oběma rukama.

**Upozornění:** Přepadovou nádobu nenaklánějte, abyste zabránili vytečení tekutiny.



2. Přepadovou nádobu vyprázdněte a vypláchněte.
3. V případě potřeby vyšroubujte šroub a přepadovou nádobu bez šroubu umyjte v myčce nádobí.
4. Po vyčištění přepadovou nádobu opět přišroubujte.

### Upozornění

- Zajistěte, aby nebyl přívod k přepadové nádobě zablokovaný. Pokud se do spotřebiče dostanou nějaké předměty, po vychladnutí spotřebiče je odstraňte. Za tímto účelem sejměte kovový tukový filtr.
- Pokud se shora do spotřebiče dostane tekutina, zachytí se v přepadové nádobě. Přepadovou nádobu odšroubujte a vyprázdněte.

## Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)

### Použití

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

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

#### Proč blikají světelné ukazatele a proč zní signál?

Odstraňte z ovládacího panelu tekutiny nebo zbytky pokrmů. Odstraňte z ovládacího panelu všechny předměty.  
Jak vypnout akustický signál zjistíte v kapitole → "Základní nastavení".

#### Proč nemohu aktivovat funkci asistence?

Bylo dosaženo maximálního příkonu spotřebiče nebo je aktivní funkce PowerManagement. Vypněte nebo snižte stupně ohřevu u aktivních varných zón.  
Další informace k této funkci najdete v kapitole → "Asistenční funkce".

#### Ventilace se nezapne, i když je nastaveno automatické spuštění.

Zapněte ventilaci ručně nebo zkontrolujte konfiguraci automatického spuštění. Další informace najdete v kapitole → "Základní nastavení".

#### Ventilace běží příliš silně nebo slabě v režimu řízení senzoru.

Citlivost senzoru pro ventilaci není správně konfigurovaná.  
Další informace o tomto nastavení najdete v kapitole → "Základní nastavení".

#### Ventilace běží dále, i když jsou varné zóny vypnuté.

Vypněte ventilaci ručně.  
Další informace o tomto nastavení najdete v kapitole → "Obsluha spotřebiče".

#### Ventilace se zapne, i když je spotřebič vypnutý.

Je zvoleno nastavení funkce doběhu se senzorovým řízením.  
Další informace o tomto nastavení najdete v kapitole → "Základní nastavení".

#### Sání vzduchu je příliš slabé.

Zajistěte, aby byl kovový tukový filtr čistý.  
Způsob čištění a výměny filtru najdete v kapitole → "Čištění".

### Zvuky

#### Proč jsou během vaření slyšet určité zvuky?

V závislosti na vlastnostech dna nádoby, mohou při provozu varné desky vznikat určité zvuky. Tyto zvuky jsou zcela běžné, patří k indukční technologii a nepoukazují na žádnou závadu.

#### Možné zvuky:

##### Hluboké bzučení jako u transformátoru:

Vzniká při vaření na vysoký stupeň ohřevu. Zvuk zmizí nebo bude tišší, když snižíte stupeň ohřevu.

##### Hluboké pískání:

Vzniká, když je nádoba prázdná. Tento zvuk utichne, jakmile dáte do nádoby vodu nebo potraviny.

##### Praskání:

Vzniká u nádob z různých materiálů nad sebou, nebo při současném použití nádob různé velikosti a z různých materiálů. Hlasitost zvuku se může lišit podle množství a druhu přípravy pokrmů.



## Zvuky

### Vysoké pískavé zvuky:

Mohou vznikat, když se současně používají dvě varné zóny na nejvyšší stupeň ohřevu. Pískání zmizí nebo bude tišší, když snížíte stupeň ohřevu.

### Zvuk ventilátoru:

Varná deska je vybavená ventilátorem, který se zapíná při vysokých teplotách. Ventilátor může běžet dál i po vypnutí varné desky, pokud je změřená teplota ještě příliš vysoká.

## Nádoby

### Které nádoby jsou vhodné pro indukční varnou desku?

Informace o nádobách, které jsou vhodné pro indukci, najdete v kapitole → "Indukční vaření".

### Proč varná zóna nehřeje a bliká stupeň ohřevu?

Varná zóna, na které stojí nádoba, není zapnutá.

Zkontrolujte, zda je varná zóna, na které stojí nádoba, zapnutá.

Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukci.

Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukci a zda je umístěná na varné zóně, která nejlépe odpovídá její velikosti. Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitolách → "Indukční vaření", → "Flexibilní zóna" a → "Funkce Move".

### Proč trvá tak dlouho, než se nádoba ohřeje, resp. proč se neohřeje dostatečně, ačkoli je nastavený vysoký stupeň ohřevu?

Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukci.

Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukci a zda je umístěná na varné zóně, která nejlépe odpovídá její velikosti. Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitolách → "Indukční vaření", → "Flexibilní zóna" a → "Funkce Move".

## Čištění

### Jak mohu čistit indukční varnou desku?

Optimálních výsledků dosáhnete pomocí speciálních čisticích prostředků na sklokeramiku. Nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky, čisticí prostředky do myčky nádobí (koncentráty) nebo drsné hadříky.

Způsob čištění a údržby varné desky najdete v kapitole → "Čištění".

### Ve skříni pod varnou deskou se nachází voda.

Zkontrolujte, zda je přepadová nádoba plná.

Způsob čištění přepadové nádoby najdete v kapitole → "Čištění".

### V jakých časových odstupech musím čistit přepadovou nádobu?

Přepadovou nádobu čistěte často.

Způsob čištění přepadové nádoby najdete v kapitole → "Čištění".

### V jakých časových odstupech musím čistit kovový tukový filtr?

Kovový tukový filtr čistěte často.

Způsob čištění a údržby filtru najdete v kapitole → "Čištění".

## ? Co dělat v případě poruchy?

Poruchy spotřebiče jsou zpravidla snadno zvládnutelné maličkosti. Než zavoláte servis, věnujte pozornost pokynům uvedeným v tabulce.

Ukazatel	Možná příčina	Odstranění
Žádné	Elektrické napájení je přerušeno.  Spotřebič není zapojen podle schématu elektrického připojení.  Porucha elektroniky.	Podle jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda je přerušeno přívod elektrického proudu.  Zajistěte, aby byl spotřebič zapojen podle schématu elektrického připojení.  Pokud poruchu nelze odstranit, kontaktujte zákaznický servis.
Ukazatele blikají.	Ovládací panel je vlhký nebo se na něm nachází nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na ukazatelích varných zón bliká —.	Vyskytla se porucha elektroniky.	Pro potvrzení poruchy krátce zakryjte ovládací panel rukou.
<b>F</b>	Aktivní uhlíkový filtr je nasycený nebo svítí ukazatel nasycení, i když je filtr vyčištěný resp. vyměněný.	Vyměňte filtr a resetujte ukazatel nasycení filtru. Další informace najdete v kapitole → "Čištění".
<b>F2 / E8207 / E70 15</b>	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného symbolu na varné desce.
<b>F4 / E8208 / E70 15</b>	Elektronika je přehřátá a všechny varné zóny jsou vypnuté.	
<b>F5</b> + stupeň ohřevu a akustický signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí přehřátí elektroniky.	Odstraňte příslušnou nádobu. Po krátké době chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
<b>F5</b> a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypnula.	Odstraňte příslušnou nádobu. Počkejte několik sekund. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Jakmile ukazatel poruchy zhasne, můžete pokračovat ve vaření.
<b>F1 / F6</b>	Varná zóna je přehřátá a z důvodu ochrany pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté varnou zónu opět zapněte.
<b>F0</b>	Nelze aktivovat funkci přenosu nastavení.	Pro potvrzení ukazatele poruchy stiskněte libovolný senzor. Můžete vařit, ale nemůžete používat funkci přenesení nastavení. Kontaktujte zákaznický servis.
<b>F8</b>	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu bez přerušování.	Je aktivované automatické bezpečnostní vypnutí. Další informace najdete v kapitole .
<b>E70 10</b>	Varná deska se nemůže spojit s domácí sítí.	Pro potvrzení ukazatele poruchy stiskněte libovolný senzor. Můžete vařit bez spojení. Pokud se problém objeví znovu, kontaktujte zákaznický servis.
<b>E8202</b>	Senzor vaření je přehřátý a varná zóna se vypnula.	Počkejte, dokud senzor vaření dostatečně nevychladne, poté funkci znovu aktivujte.
<b>E8203</b>	Senzor vaření je přehřátý a všechny varné zóny se vypnuly.	Pokud senzor vaření nepoužíváte, vyjměte ho z nádoby a umístěte ho daleko od ostatních varných zón nebo zdrojů tepla. Zapněte varné zóny.
<b>E8204</b>	Baterie senzoru vaření je téměř vybitá.	Vyměňte baterii 3V CR2032. Další informace najdete v části → "Výměna baterie".
<b>E8205</b>	Připojení k senzoru vaření se přerušilo.	Funkci vypněte a poté zapněte.
<b>E8206</b>	Senzor vaření je porouchaný/vadný.	Kontaktujte zákaznický servis.
Ukazatel senzoru vaření nesvítí.	Senzor vaření nereaguje a ukazatel nesvítí.	Vyměňte baterii 3V CR2032. Další informace najdete v části → "Výměna baterie". Pokud problém přetrvává, podržte 8–10 sekund stisknutý symbol na senzoru vaření a senzor propojte znovu s varnou deskou. Další informace najdete v části → "Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem". Pokud problém přetrvává, kontaktujte zákaznický servis.

Nestavte na ovládací panel horké nádoby.

Ukazatel	Možná příčina	Odstranění
Ukazatel na senzoru dvakrát zabliká.	Baterie senzoru vaření je téměř vybitá. Další vaření se může kvůli vybité baterii přerušit.	Vyměňte baterii 3V CR2032. Další informace najdete v části → "Výměna baterie".
Ukazatel na senzoru třikrát zabliká.	Připojení k senzoru vaření se přerušilo.	Podržte 8–10 sekund stisknutý symbol na senzoru vaření a senzor propojte znovu s varnou deskou. Další informace najdete v části → "Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem".
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Provozní napětí není správné a je mimo normální provozní rozsah.	Kontaktujte dodavatele elektrické energie.
<i>U400</i>	Varná deska není správně zapojená.	Odpojte varnou desku z elektrické sítě. Zkontrolujte, zda je varná deska zapojená podle schématu elektrického připojení.
<i>dE</i>	Je aktivován demo režim.	Odpojte varnou desku z elektrické sítě. Počkejte 30 sekund a znovu ji zapojte. Během následujících 3 minut se dotkněte libovolného senzoru. Předváděcí režim je deaktivovaný.

Nestavte na ovládací panel horké nádoby.

### Upozornění

- Když se na ukazateli zobrazí *E*, stiskněte a podržte pole PowerBoost příslušné varné zóny, aby bylo možné přečíst chybový kód.
- Pokud chybový kód není uvedený v tabulce, odpojte varnou desku od elektrické sítě, počkejte 30 sekund a pak varnou desku znovu zapojte. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis a uveďte přesný chybový kód.
- Pokud se vyskytne porucha, spotřebič se nepřepne do pohotovostního režimu.

## Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisních techniků.

### Označení produktu (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.)

Při navázání kontaktu s naším zákaznickým servisem vždy uvádějte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) spotřebiče.

Typový štítek s příslušnými čísly najdete:

- v dokladu spotřebiče.
- na přední spodní straně varné desky.

Označení produktu (E-Nr.) najdete také na sklokeramické varné desce. V základním nastavení si můžete ověřit označení zákaznického servisu (KI) a výrobní číslo (FD). Přečtěte si kapitolu → "Základní nastavení".

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

### Objednávka opravy a poradenství při poruchách

**CZ** 251.095.546

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

## Zkušební pokrmy

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

Údaje v tabulce se vztahují na naše varné nádoby z příslušenství Schulte-Ufer (4 dílná sada hrnců pro indukční varné desky HZ 390042) s následujícími rozměry:

- Rendlík s rukojetí Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnc Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnc Ø 22 cm, 4,2 l pro varné zóny s Ø 18 cm
- Pánev Ø 24 cm, pro varné zóny s Ø 18 cm

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň vaření	Předehtání	Vaření		
			Doba trvání (min:s)	Po- klička	Stupeň vaření	Po- klička
<b>Rozpuštění čokolády</b> Poleva (např. značka Dr. Oetker, jemná hořká čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
<b>Čočkový eintopf ohřátí a udržování teploty</b> Čočkový eintopf* Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnc Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Množství: 800 g	Hrnc Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
<b>Čočkový eintopf z plechovky</b> Např. čočková terina s párečky Erasco Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnc Ø 16 cm	9	cca 1:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.5	Ano
Množství: 1 kg	Hrnc Ø 22 cm	9	cca 2:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.5	Ano
<b>Příprava bešamelové omáčky</b> Teplota mléka: 7 °C Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli						
1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Do zpeněné mouky přilijte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Když se bešamelová omáčka začne vařit, nechte ji další 2 minuty za stálého míchání na varné zóně.		-	-	-	2	Ne

\* Recept podle DIN 44550

\*\* Recept podle DIN EN 60350-2

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň vaření	Předehtání Doba trvání (min:s)	Po- klička	Vaření Stupeň vaření	Po- klička
<b>Vaření mléčné rýže</b>						
Mléčná rýže vařená s pokličkou Teplota mléka: 7 °C Nechte ohřát mléko, dokud nevzkypí. Nastavte doporučený stupeň vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření včetně předehtání cca 45 min						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnc Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min zamíchat)	Ano
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnc Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min zamíchat)	Ano
Mléčná rýže vařená bez pokličky Teplota mléka: 7 °C Přísady přidejte do mléka a za stálého míchání zahřejte. Když mléko dosáhne cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň vaření a nechte na malý stupeň vařit přibližně 50 min.						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnc Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3	Ne
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnc Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	2.5	Ne
<b>Vaření rýže*</b>						
Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli	Hrnc Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli	Hrnc Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.5	Ano
<b>Pečení vepřové panenky</b>						
Počáteční teplota panenky: 7 °C						
Množství: 3 plátky vepřové panenky (celková hmotnost přibližně 300 g, výška 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
<b>Příprava palačinek**</b>						
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
<b>Smažení zmrazených hranolků</b>						
Množství: 2 l slunečnicového oleje, na 1 porci: 200 g zmrazených hranolků (např. McCain 123 Frites Original)	Hrnc Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	Ne	9	Ne
* Recept podle DIN 44550						
** Recept podle DIN EN 60350-2						





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



## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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](http://www.bosch-home.com/service)**

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001542604

000224(00)