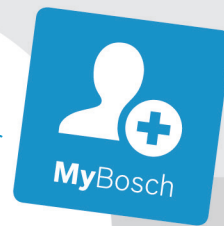




BOSCH



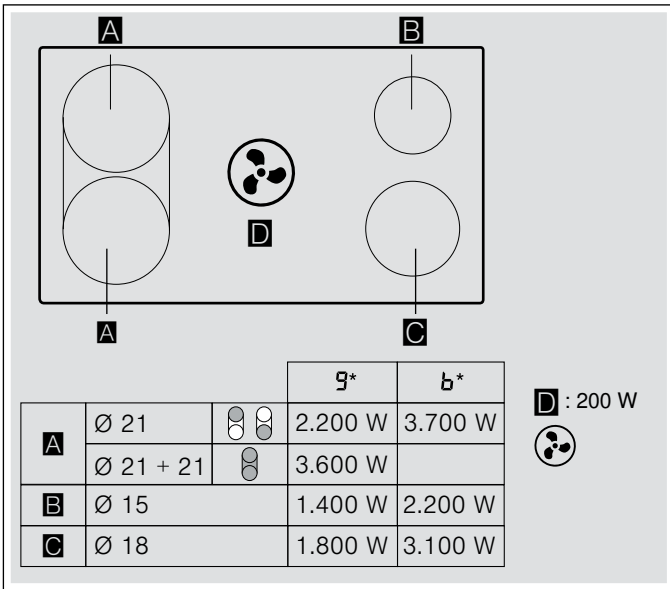
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Indukční varná deska s integrovaným ventilačním systémem

PVS8..F2.E

[cs] Návod k použití

Indukční varná deska s integrovaným
ventilačním systémem



			g*	b*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 21 + 21		3.600 W	
B	Ø 15		1.400 W	2.200 W
C	Ø 18		1.800 W	3.100 W

: 200 W



Obsah

	Použití dle určení	4		Pečení se senzory	19
	Důležité bezpečnostní pokyny	4		Výhody při pečení.	19
	Příčiny poškození	7		Pánve pro senzor pečení	19
	Ochrana životního prostředí	7		Teplotní stupně.	19
	Úspora energie	7		Tabulka.	20
	Ekologická likvidace.	7		Takto provedete nastavení	21
	Indukční vaření	8		Dětská pojistka	22
	Výhody při vaření s indukcí	8		Zapnutí a vypnutí dětské pojistky	22
	Nádoby	8		Automatická dětská pojistka.	22
	Seznámení se se spotřebičem	9		Blokování při utírání	22
	Váš nový spotřebič.	9		Automatické vypnutí	22
	Zvláštní příslušenství	9		Základní nastavení	23
	Ovládací panel	10		Takto se dostanete k základním nastavením:	24
	Ukazatel zbytkového tepla	10		Ukazatel spotřeby energie	25
	Druhy provozu pro ventilaci	10		Test nádoby	25
	Před prvním použitím	11		Powermanager	26
	První uvedení do provozu.	11		Čištění	26
	Obsluha spotřebiče	11		Čisticí prostředky	26
	Zapnutí a vypnutí varné desky	11		Součásti, které je třeba čistit.	27
	Nastavení varné zóny	11		Rám varné desky (jen u spotřebičů s rámem varné desky).	27
	Zapnutí a vypnutí ventilace.	12		Varná deska	28
	Intenzivní stupeň.	13		Ventilace.	28
	Automatické spuštění.	13		Čištění přepadové nádoby	30
	Funkce doběhu	13		Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)	31
	Doporučení pro vaření	13		Co dělat v případě poruchy?	32
	Kombinovaná zóna	16		Zákaznický servis	33
	Upozornění k nádobám	16		Číslo E-Nr. a číslo FD	33
	Aktivovat.	16		Zkušební pokrmy	34
	Deaktivovat	16			
	Funkce Move	16			
	Doporučení k použití nádobí	16			
	Aktivovat.	17			
	Deaktivovat	17			
	Časové funkce	17			
	Programování doby vaření	17			
	Kuchyňská minutka	18			
	Funkce PowerBoost	18			
	Aktivovat.	18			
	Deaktivovat	18			

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.

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 určen pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládním.

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.

Pokud používáte kardiostimulátor nebo jinou elektronickou tělesnou pomůcku, buďte opatrní, když se nacházíte před zapnutou indukční varnou deskou. Informujte se u vašeho lékaře nebo výrobce zdravotního přístroje ohledně konformity nebo možné nesnášenlivosti.

Důležité bezpečnostní pokyny

Bezpečné používání je zaručeno pouze při odborné vestavbě podle návodu k montáži. Technik provádějící instalaci odpovídá za bezvadné fungování na místě instalace.

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

Nesmí se odsávat nebezpečné nebo výbušné látky a výpary.

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

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

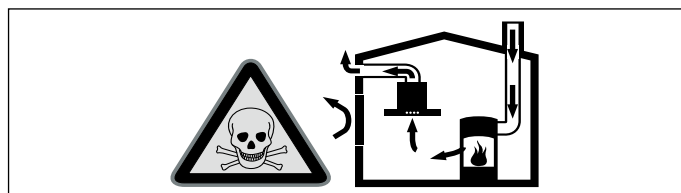
Tento spotřebič není určen pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládním.

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 ohřívače, 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.

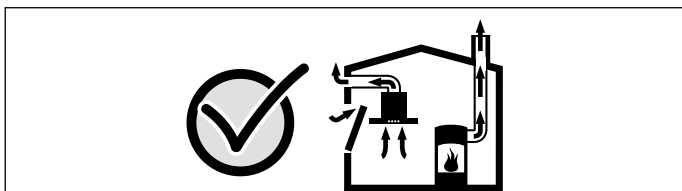
- Proto je vždy nutné zajistit dostatečný přívod vzduchu.
- Samotná ventilační mřížka s trubkou do zdi pro přívod a odvod vzduchu nezajišťuje dodržování mezní hodnoty.

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 trubkou 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 skřínce. Zavolejte servis.

- Tuk usazený v tukovém filtru se může vznítit.

Tukový filtr čistěte minimálně jednou měsíčně.

Spotřebič nikdy nepoužívejte bez tukového filtru.

- Tuk usazený ve filtrech se může vznítit. Spotřebič čistěte tak, jak je popsáno. Dodržujte intervaly čištění. Spotřebič nikdy nepoužívejte bez tukového filtru.
- 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, nesnímatelný 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 skřínce. 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.
- Kryt filtru se na varné desce velmi rychle zahřívá. Nikdy neodkládejte kryt filtru na varnou desku. Na kryt filtru nestavte hrnce ani na něj nepokládejte žádné jiné horké předměty.
- 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 krytu filtru, kovového tukového filtru, nádoby, překapávací nádoby nebo víka krytu alespoň dvě hodiny 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 skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

⚠ Varování – Nebezpečí elektromagnetizmu!

Tento spotřebič je v souladu s normami o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibilitě. Osoby s implantovaným kardiostimulátorem nebo inzulinovou pumpou by však neměly tento spotřebič obsluhovat. Není možné 100% zaručit, že všechna tato zařízení, jež jsou na trhu, splňují platné normy o elektromagnetické kompatibilitě a že nevzniknou interference ohrožující správné fungování těchto zařízení. Je rovněž možné, že osoby užívající zařízení jiného typu, jako např. naslouchátka, mohou pocítit určité potíže.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

- 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.
- Nádoby a varné desky bývají velmi horké. Nikdy nedávejte ruce nad horkou varnou desku nebo horkou nádobu.
- Nevhodné pánve Wok mohou vést k úrazům. Používejte pouze pánve Wok, které lze zakoupit u výrobce jako zvláštní příslušenství.

⚠ Varování – Nebezpečí poruchy!

Tato varná deska je na spodní straně vybavena ventilátorem. Pokud se pod varnou deskou nachází zásuvka, neuchovávejte v ní malé a ostré předměty, papír ani utěrky na nádobí. Mohly by být nasáty, a tak by poškodily ventilátor nebo narušily chlazení. Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

Příčiny poškození

Pozor!

- 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.
- Nebezpečí poškození vlivem horkých hrnců nebo pánví. Horké hrnce nebo pánve nikdy nepokládejte na ovládací plochu, ukazatele, rám varné desky nebo kryt filtru.
- Nebezpečí poškození vlivem hliníkových fólií nebo plastových nádob. Na horké varné zóny nikdy neodkládejte hliníkové fólie a plastové nádoby. Nepoužívejte ochranné fólie na sporák.
- Nebezpečí poškození. Nebezpečí prasknutí krytu filtru. Kryt filtru snímejte opatrně. Dávejte pozor, aby kryt filtru nespádl.
- 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 obrušování. 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.

Úspora energie

- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Používejte skleněnou pokličku, abyste viděli do hrnce, aniž byste museli pokličku odklopit.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce, který většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství použijte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření. Šetříte tím energii.
- Při vaření zajistěte dostatečný přívod čerstvého vzduchu, aby systém ventilace fungovala efektivně a s malou hlučností.
- Stupeň ventilátoru přizpůsobte intenzitě kuchyňských výparů. Intenzivní stupeň použijte jen v případě potřeby. Nižší stupeň ventilátoru znamená menší spotřebu 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 spotřebič nepotřebujete, vypněte ho.
- Filtry čistěte, resp. vyměňujte v uvedených intervalech, aby se zvýšila účinnost systému ventilace a zabránilo se 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.

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.

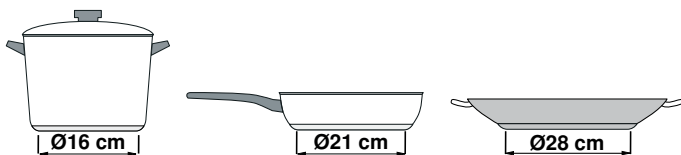
Nádoby

Pro vaření s indukcí používejte pouze feromagnetické nádoby, například:

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

Postup, jak zkontrolovat, zda je nádoba vhodná pro indukci, najdete v kapitole → "Test nádoby".

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.

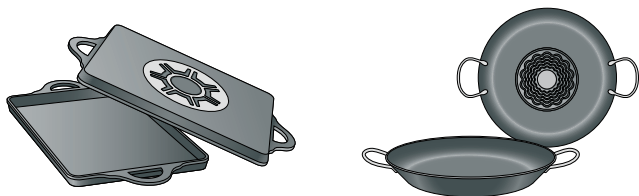


Pokud se flexibilní varná zóna používá jako jedna varná zóna, lze použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto plochu. Informace o umístění nádoby najdete v kapitole → "Kombinovaná zóna" na straně 16.

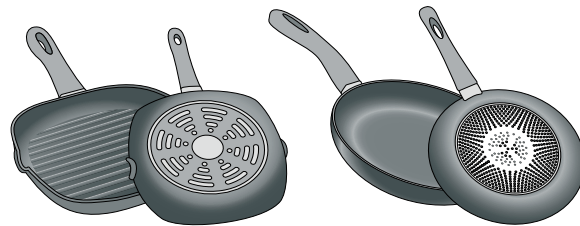


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

- 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

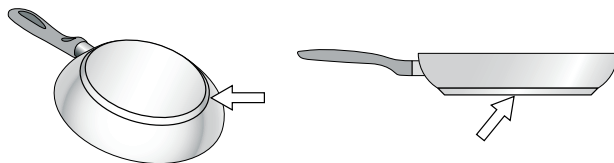
V žádném případě nepoužívejte adaptérové desky pro indukci nebo nádobí z:

- 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.

Prázdňá 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.

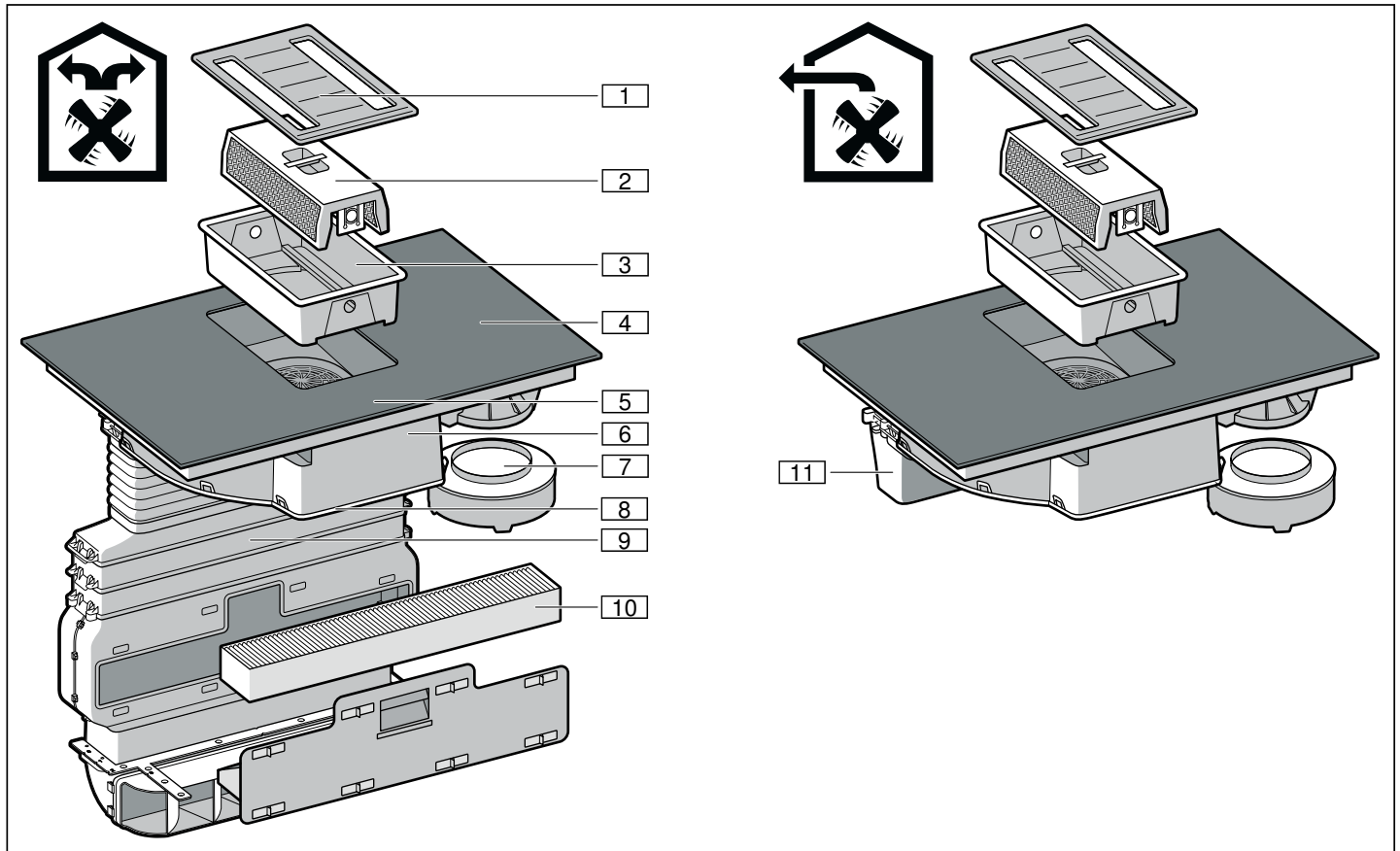
Rozpoznání hrnce

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

Váš nový spotřebič



Č.	Označení
1	Kryt filtru
2	Kovový tukový filtr
3	Nádoba
4	Varná deska
5	Ovládací panel
6	Kryt ventilátoru
7	Přepadová nádoba
8	Kryt
9	Trubky*
10	Aktivní uhlíkový filtr*
11	Trubka pro odvod vzduchu**

* jen při režimu cirkulace

** jen při režimu odvětrání

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

V této kapitole jsou popsány různé ukazatele a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

Zvláštní příslušenství

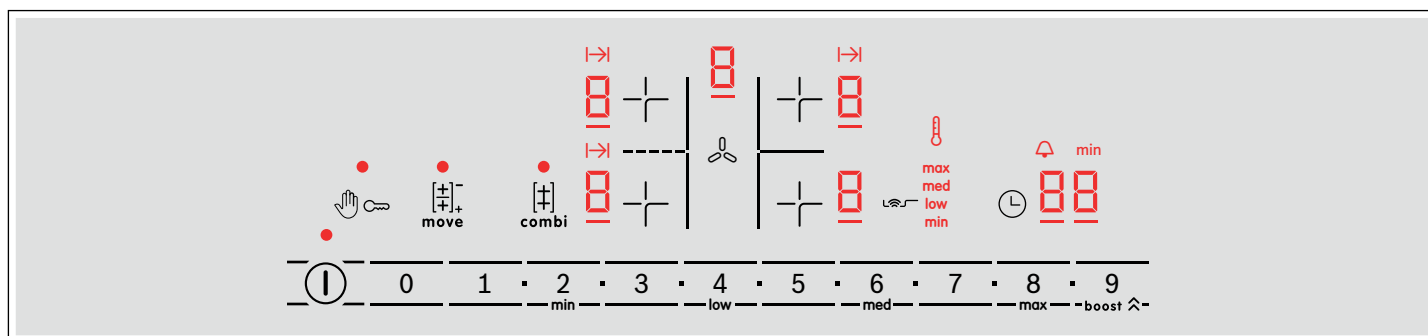
Sada pro odvětrávání	HEZ381400
Sada pro cirkulaci vzduchu	HEZ381500
Aktivní uhlíkový filtr	HEZ381700

Vhodné nádoby

Existují pánve, které jsou optimálně vhodné pro funkci pečicího senzoru. Lze je dodatečně zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho technického zákaznického servisu. Vždy uveďte příslušné referenční číslo.

Pánev o průměru 15 cm	HZ390210
Pánev o průměru 19 cm	HZ390220
Pánev o průměru 21 cm	HZ390230

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
	Zablokování ovládacího panelu při čištění
	Zapnutí dětské pojistky
	Volba varné zóny
0 1 2 ... 8 9	Nastavení stupňů ohřevu / nastavení odsavače par
	Přecházení mezi oblastí nastavování varné desky a odsavače par / resetování ukazatelů nasycení
	Aktivace funkce Move
	Aktivace funkce kombinované zóny
	Zapnutí senzoru pečení
min, low, med, max	Nastavení stupňů teploty
boost	Zapnutí funkce Powerboost pro stupně ohřevu / zapnutí intenzivního stupně odsavače par
	Naprogramování doby vaření a kuchyňské minutky

Ukazatele	
	Provozní stav
1-9	Stupně ohřevu / stupně odsavače par
H/h	Zbytkové teplo
	Teplota senzoru pečení
min, low, med, max	Stupně teploty
	Kuchyňská minutka
I->	Automatické vypnutí varné zóny / automatický časovač
00	Funkce časovače
min	Ukazatele časovače
F 10	Ukazatel nasycení kovového tukového filtru
F 11	Ukazatel nasycení aktivního uhlíkového filtru

Ovládací plochy

Pokud se dotknete některého symbolu, aktivuje se příslušná funkce.

Upozornění

- Ovládací panel udržujte neustále suchý a čistý. Vlhkost ovlivňuje jejich funkci.
- Nestavte žádnou nádobu do blízkosti ukazatelů a senzorů. Může dojít k přehřátí elektroniky.

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 pro ventilaci

Tento spotřebič můžete používat v režimu odvětrání nebo cirkulace.

Provoz na odvětrání



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

Pokud se vzduch odvádí obvodovou zdí, měli byste použít teleskopickou rouru do 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. Informace o různých možnostech provozu spotřebiče při režimu cirkulace získáte v prospektu nebo ve specializované prodejně. 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.

První uvedení do provozu

Upozornění: Spotřebič je při dodání nastavený na režim cirkulace.

Možná nastavení:

- Při režimu cirkulace je u ukazatele  **17** zobrazená hodnota  (nastavení z výroby).
- Při režimu odvětrání je u ukazatele  **17** nastavená hodnota **1**.

Pro přepnutí spotřebiče na provoz odvětrání viz → "Základní nastavení" na straně 23.

Obsluha spotřebiče

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

Varování – Nebezpečí popálení!



Kryt filtru se na varné desce velmi rychle zahřívá. Nikdy neodkládejte kryt filtru na varnou desku. Na kryt filtru nestavte hrnce ani na něj nepokládejte žádné jiné horké předměty.


Upozornění: Odsavač par zapněte při zahájení vaření a vypněte jej teprve několik minut po ukončení vaření. Kuchyňská pára se tak odstraní nejúčinněji.

Upozornění: Spotřebič nikdy neprovozujte bez nádoby, kovového tukového filtru a krytu filtru.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Rozsvítí se ukazatel nad hlavním vypínačem a ukazatele varných zón . Varná deska je připravena k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu , dokud ukazatel nezhasne. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění


- Varná deska se automaticky vypne, když jsou všechny varné zóny vypnuté déle než 30 sekund a je vypnutá ventilace.
- Zvolená nastavení zůstanou uložena první 4 sekundy po vypnutí varné desky. Pokud během této doby varnou desku znovu zapnete, budou aktivní předchozí nastavení.

Nastavení varné zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohřevu pomocí symbolů **1** až **9**.

Stupeň ohřevu **1** = nejnižší stupeň

Stupeň ohřevu **9** = nejvyšší stupeň




Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. Tento mezistupeň je v oblasti nastavování označen symbolem .

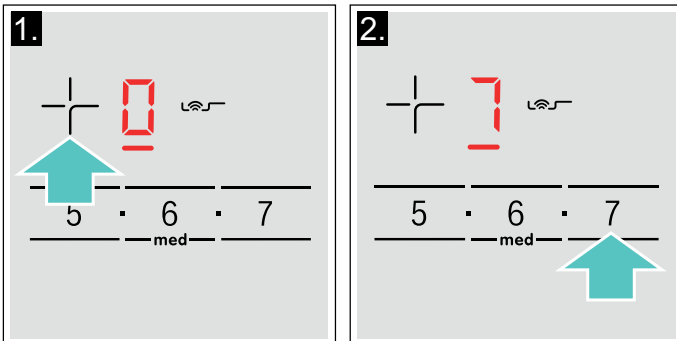
Upozornění

- 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. Svítí symbol  a pod ním symbol .
2. Poté v oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň ohřevu.



Stupeň ohřevu je nastavený.

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 se dotkněte 0. Varná zóna se vypne. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud je varná zóna ještě horká.

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.
- Systém ventilace musí být vypnut separátně.
→ "Vypnutí ventilace" na straně 12



Zapnutí a vypnutí ventilace

Upozornění

- Sílu výkonu vždy přizpůsobte aktuální situaci. Při intenzivních kuchyňských výparech zvolte také vysoký stupeň výkonu.
- Pokud není nasazený kovový tukový filtr, nelze ventilaci přepnout. Nasaďte kovový tukový filtr. Funkce varné desky lze používat i bez kovového tukového filtru. → "Čištění" na straně 26
- Větrací otvory nesmí být zablokované žádnými předměty. Na kryt filtru nestavte žádné předměty. V opačném případě se sníží výkon ventilace.
- U vysokých nádob nelze zaručit optimální výkon odsávání. Výkon odsávání lze zlepšit šikmo položenou pokličkou.

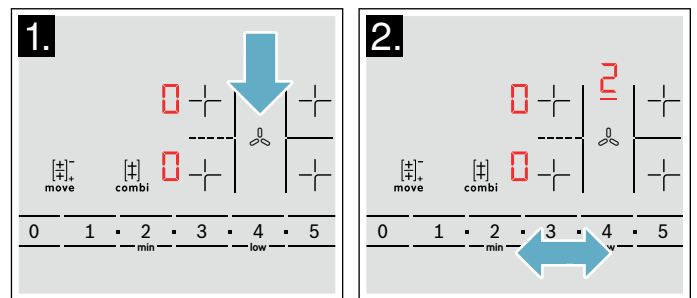
Zapnutí ventilace


Pokud nelze ventilaci zapnout, nasaďte správně kovový tukový filtr.

1. Dotkněte se symbolu .
Odsavač par se spustí na stupeň výkonu . Je zobrazen nastavený stupeň výkonu.


Upozornění




- Stupně ohřevu nelze měnit během nastavování stupňů výkonu odsavače par.
 - Po dobu několika sekund lze zvolit stupeň výkonu pro odsavač par. Poté lze oblast nastavování znovu používat pro nastavení stupňů ohřevu.
2. V oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň výkonu.
Zobrazí se nastavený stupeň výkonu.



3. Pro nastavení jiného stupně výkonu se dotkněte symbolu  a v oblasti nastavení zvolte požadovaný stupeň výkonu.
Je zobrazen nastavený stupeň výkonu.

Vypnutí ventilace

Když chcete spotřebič vypnout, dotkněte se symbolu . Když chcete vypnout jenom ventilaci, postupujte následovně:



1. Dotkněte se symbolu .
2. V oblasti nastavování zvolte symbol .
3. Pro přechod na oblast nastavování varné desky se dotkněte symbolu .

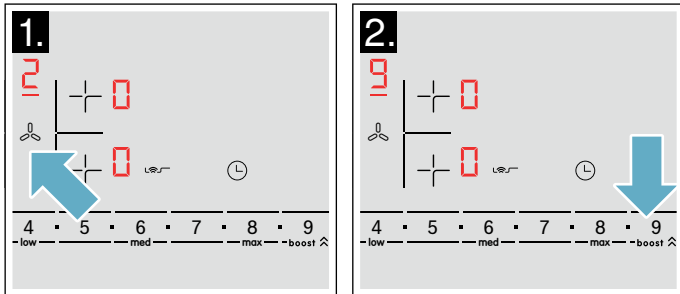
Upozornění: V závislosti na zvoleném základním nastavení se po vypnutí spotřebiče spustí doběh.


Intenzivní stupeň

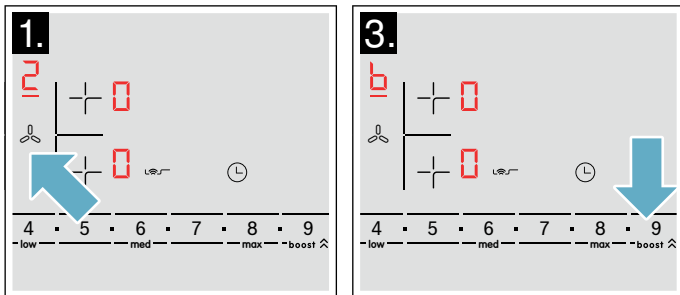
Při silné tvorbě zápachu nebo páry aktivujte intenzivní stupeň. Ventilátor tak na krátkou dobu pracuje na nejvyšší výkon. Po krátké době se samostatně přepne zpět na nízký stupeň.

Zapnutí

1. Dotkněte se symbolu .
Na displeji se zobrazí **2** a svítí linie pod stupněm výkonu **2**.
2. Dotkněte se symbolu **boost** .
Na displeji se zobrazí **9**. Linie pod symbolem **9** svítí. Je aktivován stupeň ventilátoru **9**.




3. Nebo: se dvakrát dotkněte symbolu **boost** .
Na displeji se zobrazí **b**. Linie pod symbolem **b** svítí. Intenzivní stupeň je aktivovaný.



Upozornění: Po 8 minutách se spotřebič automaticky přepne zpět na stupeň výkonu **9**.

Vypnutí

1. Dotkněte se symbolu .
2. Přes oblast nastavení nastavte stupeň výkonu **0** nebo jiný stupeň výkonu.

Automatické spuštění

V závislosti na zvoleném základním nastavení jsou po zvolení stupně výkonu varné zóny možné následující volitelné možnosti:

- Ventilátor se nespustí.
- Ventilátor se spustí na stanovený stupeň výkonu.

V základních nastaveních zvolte požadovanou volitelnou možnost. → "Základní nastavení" na straně 23

Funkce doběhu


Při funkci doběhu běží systém ventilace několik minut po vypnutí dál. Tím se odstraní zbytek kuchyňských výparů. Poté se systém ventilace automaticky vypne.

V základních nastaveních (→ Strana 23) můžete zvolit následující volitelné možnosti doběhu:

- Deaktivace doběhu
- Aktivace doběhu na stanovenou dobu se stanoveným stupněm výkonu

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

Vypnutí

Dotkněte se symbolu .

Funkce doběhu se ihned vypne.

Funkce doběhu se vypne při splnění jedné z následujících podmínek:

- Doba doběhu uplynula.
- Znovu zapnete spotřebič.

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 zahřívát natolik, aby se z něj kouřilo.
- Pokrmy smažte postupně v malých porcích.
- Nádoby 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 ohřevu	Doba přípravy (min)
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf, např. čočkový Eintopf	1. - 2	-
Mléko*	1. - 2.	-
Ohřívání párků ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
Vaření táhnutím, pošírování		
Bramborové knedlíky*	4. - 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
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2. - 3.	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4. - 5.	25 - 35
Vařené loupané brambory	4. - 5.	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3. - 4.	120 - 180
Polévky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3. - 4.	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4. - 5.	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60

* Bez pokličky

** Několikrát obraťte

***Předehejte na stupeň ohřevu 8 – 8.

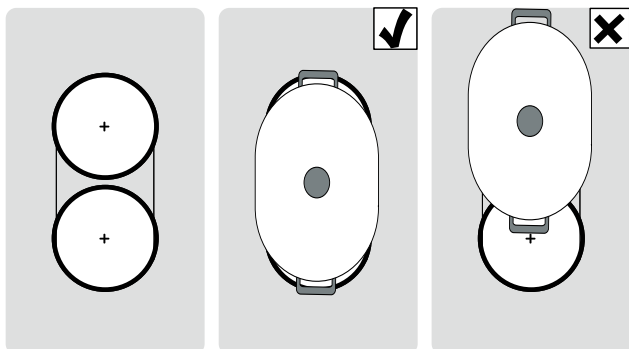
	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (min)
Dušení / smažení s malým množstvím oleje*		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10
Řízek, zmrazený	6-7	6-12
Kotleta, přírodní nebo obalovaná**	6-7	8-12
Steak (silný 3 cm)	7-8	8-12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)**	5-6	10-20
Drůbeží prsa, zmrazená**	5-6	10-30
Karbanátky (silné 3 cm)**	4.-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
Krevety, garnáti	7-8	4-10
Sotýrování čerstvé zeleniny a hub	7-8	10-20
Zmrazené směsi, zelenina, maso na nudličky na asijský způsob	7-8	15-20
Zmrazené pokrmy, např. zmrazené směsi	6-7	6-10
Palačinky (postupné smažení)	6.-7.	-
Omelety (postupné smažení)	3.-4.	3-10
Volská oka	5-6	3-6
Fritování* (150–200 g na porci v 1–2 l oleje, postupné smažení)		
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/koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4-5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte		
*** Předehřejte na stupeň ohřevu 8 – 8.		

Kombinovaná zóna

Pomocí této funkce lze společně zapnout obě stejně velké levé varné zóny. Pro obě varné zóny se přitom nastaví stejný stupeň ohřevu. Tato funkce je vhodná zejména pro vaření v oválné varné nádobě.

Upozornění k nádobám


Pro optimální výsledky použijte vhodnou oválnou nádobu v místě obou varných zón. Postavte varnou nádobu doprostřed obou varných zón.



Pokud postavíte pouze jednu nádobu na jednu z těchto dvou varných zón, můžete ji přesunout na druhou varnou zónu. V tom případě se převezmou stupeň ohřevu a zvolená nastavení.

Aktivovat

Varná deska musí být zapnutá.


1. Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k funkci CombiZone, a nastavte stupeň ohřevu.
2. Dotkněte se symbolu . Svítí ukazatel ●. Na ukazateli dolní varné zóny se zobrazí stupeň ohřevu.

Funkce je aktivovaná.

Změna stupně ohřevu

Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří ke kombinované zóně, a v oblasti nastavování změňte stupeň ohřevu.

Deaktivovat

Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k této funkci, a dotkněte se symbolu .

Funkce je deaktivovaná. Obě varné zóny fungují nadále jako dvě nezávislé varné zóny.

Funkce Move

Pomocí této funkce můžete obě stejně velké levé varné zóny zapnout společně a pro obě varné zóny zvolit různé stupně ohřevu. Přednastavené stupně ohřevu:

Přední varná zóna = stupeň ohřevu **9**

Zadní varná zóna = stupeň ohřevu **1**.

Stupně ohřevu lze pro každou varnou zónu měnit nezávisle.

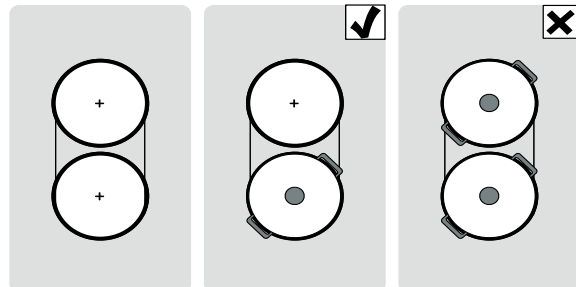
Upozornění

- Nádobu umístěte pouze na jednu z varných zón. Funkce se neaktivuje, pokud na obou varných zónách stojí nádoba.
- Na ukazateli varné zóny, na které stojí nádoba, svítí stupeň ohřevu slaběji. Aktivuje se, teprve když nádobu přesunete na tuto varnou zónu a nádoba je rozpoznána.
- Pokud je funkce již aktivovaná a na volnou varnou zónu postavíte druhou nádobu, svítí ukazatel nadále slaběji. Varná zóna není aktivní. Varná zóna se aktivuje po odstranění první nádoby.

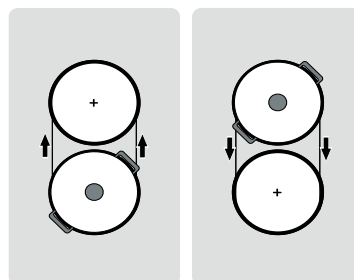
Doporučení k použití nádobí

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

Používejte pouze jednu nádobu, která pokrývá jen jednu varnou zónu.




Přesunutí nádoby z jedné varné zóny na druhou:




Aktivovat

Kombinace dvou varných zón s různým stupněm ohřevu.

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k funkci Move.
2. Dotkněte se symbolu . Svítí ukazatel ●. Na ukazatelích dvou varných zón se zobrazí stupně ohřevu.

Funkce je aktivovaná.

Upozornění


- Ukazatel varné zóny, na které se nachází nádoba, svítí jasněji.
- Na ukazateli nadále zvolené varné zóny svítí .

Změna stupně ohřevu


Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k funkci Move, a v oblasti nastavování změňte stupeň ohřevu.

Upozornění: Pokud se funkce deaktivuje, vrátí se stupeň ohřevu na přednastavené hodnoty

Deaktivovat

Dotkněte se symbolu .

Funkce je deaktivovaná.

Upozornění: Pokud je jedna ze dvou varných zón nastavená na , funkce se během cca 10 sekund deaktivuje.

Časové funkce




Vaše varná deska má dvě časové funkce Timeru:

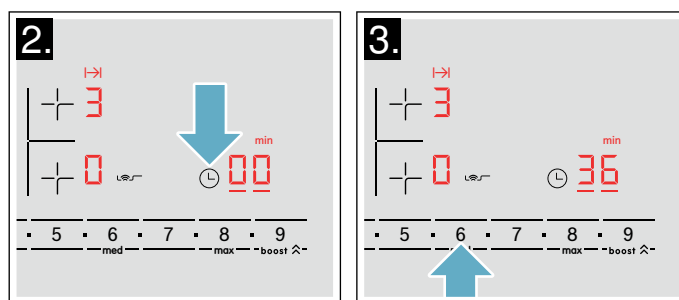
- Programování doby vaření
- Kuchyňská minutka

Programování doby vaření

Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

Takto provedete nastavení:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli varné zóny svítí . Na ukazateli Timeru svítí .
3. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovanou dobu vaření.



Za několik sekund se začne odměřovat čas.

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 u kombinované varné zóny zvolíte funkci kombinované zóny, je nastavený čas pro obě 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.


Změna nebo zrušení doby

Zvolte varnou zónu a potom se dotkněte symbolu .

Dobu přípravy změňte v oblasti nastavování nebo nastavte , pro zrušení naprogramované doby přípravy.

Po uplynutí času

se varná zóna vypne. Zazní akustický signál. Na ukazateli Timer se zobrazí na 10 sekund .

Dotkněte se symbolu . Ukazatele zhasnou a akustický signál utichne.

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.

Nastavení


1. Dotkněte se několikrát symbolu , dokud se nerozsvítí ukazatel . Na ukazateli Timer svítí **00**.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný čas. Za několik sekund se začne odměřovat čas.


Změna nebo zrušení doby

Dotkněte se několikrát symbolu , dokud se nerozsvítí ukazatel .

V oblasti nastavování změňte dobu nebo pro zrušení naprogramované doby, nastavte **00**.

Po uplynutí času

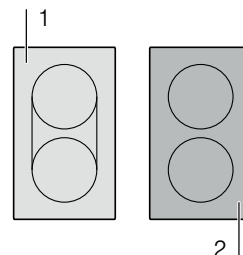
Zazní akustický signál. Na ukazateli Timer se zobrazí **00** a rozsvítí se ukazatel . Po 10 sekundách ukazatele zhasnou.

Když se dotknete symbolu , ukazatele zhasnou a akustický signál utichne.

Funkce PowerBoost


Pomocí funkce PowerBoost můžete velké množství vody ohřát rychleji než pomocí stupně ohřevu **9**.

Tuto funkci lze aktivovat pro varnou zónu vždy, když není v provozu jiná varná zóna téže skupiny (viz obrázek). V opačném případě bliká na ukazateli zvolené varné zóny **b** a **9**; poté se automaticky nastaví stupeň ohřevu **9**, aniž by se funkce aktivovala.




Upozornění: V oblasti kombinované zóny lze funkci Powerboost aktivovat pouze tehdy, pokud se dvě varné zóny používají nezávisle na sobě.

Aktivovat

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dvakrát se dotkněte symbolu .
Na ukazateli svítí **b**.
Funkce je aktivovaná.

Deaktivovat

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

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

Pečení se senzory

Tato funkce umožňuje pečení při zachování vhodné teploty pánve.

Varné zóny s touto funkcí jsou označeny symbolem funkce pečení.

Výhody při pečení

- Varná zóna hřeje pouze tehdy, pokud je to nutné pro udržování teploty. Tím se šetří energie a olej nebo tuk se nepřehřívá.
- Funkce pečení upozorňuje, když prázdná pánev dosáhne optimální teploty pro přidání oleje a poté pro přidání pokrmu.

Upozornění

- Na pánev nedávejte pokličku. V opačném případě se funkce správně neaktivuje. Můžete použít ochranné síto, abyste zabránili stříkání tuku.
- Používejte olej nebo tuk vhodný pro pečení. Pokud použijete máslo, margarín, panenský olivový olej nebo vepřové sádlo, nastavte teplotní stupeň **min**.
- Nikdy nenechávejte pánev s pokrmem nebo bez pokrmu ohřívat bez dozoru.
- Pokud má varná zóna vyšší teplotu než nádoba nebo opačně, pečicí senzor se správně neaktivuje.

Teplotní stupně

Teplotní stupeň		Hodí se pro
min	nízký	Pečení pokrmů na panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. omelet.
low	střední – nízký	Pečení ryb a nechoulostivých pokrmů, např. kuliček z mletého masa a párků.
med	střední – vysoký	Pečení steaků, medium nebo propečených, zmrazených, obalovaných a jemných pokrmů, např. řízků, ragú a zeleniny.
max	vysoký	Pečení pokrmů při vysokých teplotách, např. steaků, krvavých, bramboráků a pečených brambor.

Pánve pro senzor pečení

Pro tuto funkci existují speciální pánve. Lze je zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho zákaznického servisu. Vždy uvádějte odpovídající referenční číslo.

- HZ390210 pánve o průměru 15 cm.
- HZ390220 pánve o průměru 19 cm.
- HZ390230 pánve o průměru 21 cm.

Pánve mají nepřilnavou vrstvu, díky které se při pečení používá pouze málo oleje.

Upozornění

- Funkce pečení je nastavená speciálně pro tento druh pánve.
- Jiné pánve se mohou přehřívát. Lze nastavit vyšší nebo nižší teplotu. Nejprve vyzkoušejte nejnižší teplotní stupeň a v případě potřeby ho změňte.
- Zajistěte, aby průměr dna pánve odpovídal velikosti varné zóny. Pánve postavte doprostřed varné zóny.

Tabulka

V tabulce je uvedeno, který teplotní stupeň se hodí pro každý pokrm. Doba pečení se může lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, velikosti a kvalitě pokrmů.

Nastavený teplotní stupeň se liší podle použité pánve. Předehřejte prázdnou pánev, po zaznění akustického signálu přidejte olej a pokrm.

	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Maso		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Kotlety*	low	10 - 15
Cordon bleu, vídeňský řízek*	med	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm)	max	6 - 8
Steak, medium nebo propečený (silný 3 cm)	med	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)*	low	10 - 20
Párky, vařené nebo syrové*	low	8 - 20
Hamburger, kuličky z mletého masa, plněné masové kuličky*	low	6 - 30
Ragú, gyros	med	7 - 12
Mleté maso	med	6 - 10
Špek	min	5 - 8
Ryby		
Ryba, pečená, celá, např. pstruh	low	10 - 20
Rybí filé, přírodní nebo obalované	low - med	10 - 20
Krevety, krabi	med	4 - 8
Vaječné pokrmy		
Palačinky**	max	-
Omelety**	min	3 - 6
Volská oka	min - med	2 - 6
Míchaná vejce	min	4 - 9
Císařský trhanec	low	10 - 15
Francouzské toasty**	low	4 - 8
Brambory		
Pečené brambory (z brambor vařených ve slupce)	max	6 - 12
Hranolky (ze syrových brambor)	med	15 - 25
Bramboráky**	max	2,5 - 3,5
Glazované brambory	low	15 - 20
Zelenina		
Česnek, cibule	min	2 - 10
Cuketa, lilek	low	4 - 12
Paprika, zelený chřest	low	4 - 15
Houby	med	10 - 15
Glazovaná zelenina	low	6 - 10
* Několikrát obraťte.		
** Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.		

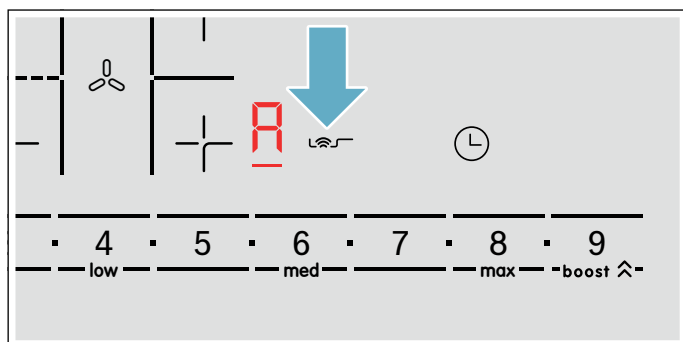
	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Zmrazené potraviny		
Řízek	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Drůbeží prsa*	med	10 - 30
Kuřecí nugety	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Rybí filé, přírodní nebo obalované	low	10 - 20
Rybí prsty	med	8 - 12
Hranolky	max	4 - 6
Zmrazené směsi, např. zmrazená zeleninová směs s kuřetem	low	6 - 10
Jarní závitky	med	10 - 30
Camembert/sýr	low	10 - 15
Ostatní		
Camembert/sýr	low	7 - 10
Předvařené instantní pokrmy s přidáním vody, např. těstoviny	min	5 - 10
Krutony	low	6 - 10
Mandle / vlašské ořechy / piniová jádra	med	3 - 15

* Několikrát obraťte.
** Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.

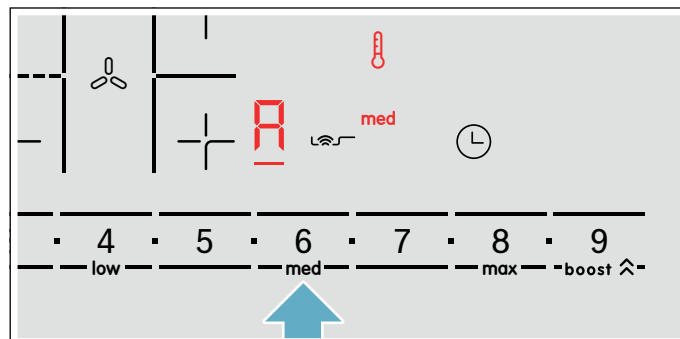
Takto provedete nastavení

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


1. Zvolte varnou zónu. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli varné zóny svítí **A**.




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




Funkce je aktivovaná.

Symbol teploty  svítí, dokud není dosažena teplota pečení. Poté zazní akustický signál a symbol teploty zhasne.

Upozornění

- Pokrmy obraťte, aby se nepřipálily.
- Pro zobrazení ukazatele teploty  a stupně teploty musí být zvolená varná zóna.

Vypnutí pečicího senzoru



Zvolte varnou zónu a se dotkněte symbolu . Funkce je deaktivovaná.


Dětská pojistka

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

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: přibližně 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Na 10 sekund se rozsvítí ukazatel vedle symbolu . Varná deska je zablokována.

Vypnutí: přibližně 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Zablokování je deaktivované.

Automatická dětská pojistka


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


Zapnutí a vypnutí

Zapnutí automatické dětské pojistky, je popsané 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**, **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 ohřevu (po 1 až 10 hodinách).

Základní nastavení

Spotřebič umožňuje různá základní nastavení. Můžete si je upravit podle svých zvyklostí.

Ukazatel	Funkce
c 1	Automatická dětská pojistka 0 Manuální*. 1 Automatická. 2 Funkce je deaktivována.
c 2	Akustické signály 0 Potvrzující signál a chybový signál jsou vypnuté. 1 Je zapnutý jen chybový signál. 2 Je zapnutý jen potvrzující signál. 3 Všechny akustické signály jsou zapnuté.*
c 3	Zobrazení spotřeby energie 0 Vypnuto.* 1 Zapnuto.
c 5	Automatické programování doby přípravy pokrmu 00 Vypnuté.* 0 1-99 Doba do automatického vypnutí.
c 6	Doba trvání signálu časovače 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkce powerManagement. Omezení celkového výkonu varné desky Dostupná nastavení závisí na maximálním výkonu varné desky. 0 Deaktivováno. Maximální výkon varné desky. */** 1 1000 W Minimální výkon. 1. 1500 W ... 3 3000 W Doporučeno pro 13 ampérů. 3. 3500 W Doporučeno pro 16 ampérů. 4 4000 W 4. 4500 W Doporučeno pro 20 ampérů. ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.**
c 9	Volba varné zóny 0 Neomezená: Zůstává zvolená poslední nastavená varná zóna.* 1 Varná zóna zůstává zvolená pouze několik sekund.
c 12	Kontrola nádoby, výsledek vaření 0 Nevhodná 1 Není optimální 2 Vhodná

* Nastavení z výrobního závodu

**Maximální výkon varné desky je uveden na typovém štítku.

Ukazatel	Funkce
c 17	Nastavení provozu s cirkulací vzduchu nebo provozu s odvětráváním vzduchu Je nastaven provoz s cirkulací vzduchu.* Je nastaven provoz s odvětráváním vzduchu.
c 18	Nastavení automatického spuštění Vypnuté. Zapnuté: Odsavač se spustí na stanovený stupeň výkonu.*
c 20	Nastavení doběhu Vypnuté. Zapnuté: Odsávání běží v provozu s odvětráváním vzduchu cca 6 minut při stupni výkonu 3 a v provozu s cirkulací vzduchu na cca 30 minut při stupni výkonu 1 a po uplynutí této doby se automaticky vypne.*
c 0	Obnovení nastavení z výrobního závodu Individuální nastavení.* Obnovení nastavení z výrobního závodu.

* Nastavení z výrobního závodu

**Maximální výkon varné desky je uveden na typovém štítku.

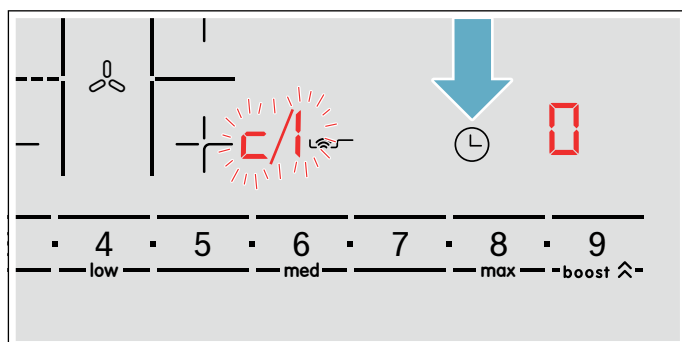
Takto se dostanete k základním nastavením:

Varná deska musí být vypnutá.

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

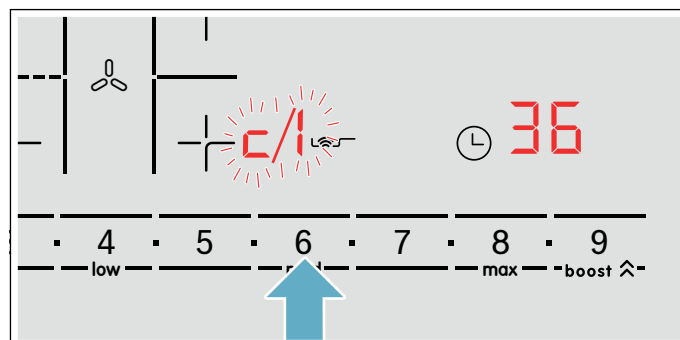
Informace o spotřebiči	Ukazatel
Servisní služby (ISS)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95
Výrobní číslo 2	05

- Při novém dotyku symbolu , se dostanete do základních nastavení. Na ukazateli střídavě bliká **c** a **!** a jako přednastavení se objeví symbol .



- Opakovaně se dotkněte symbolu , dokud se nezobrazí požadovaná funkce.

- Poté v oblasti nastavování zvolte požadované nastavení.



- 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"

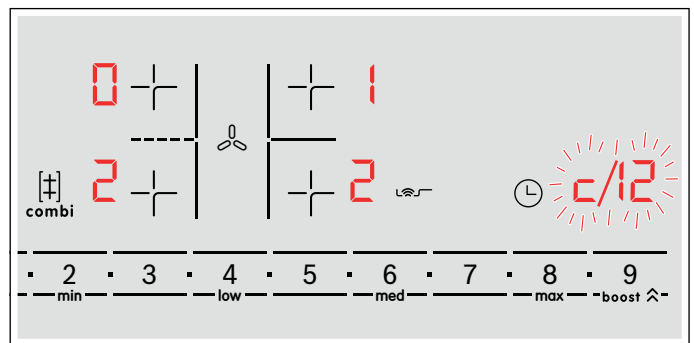
Test nádoby

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 zvolíte nastavení **c 1 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

	Nádoba není pro varnou zónu vhodná, a proto se nezahřeje.*
	Nádoba se ohřívá pomaleji, než jste očekávali, a vaření neprobíhá optimálně.*
	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

- Pokud je průměr varné zóny o mnoho menší, než použité nádoby, zahřívá se pouze střed hrnce nebo pánve. Pokrmy se nevaří optimálně.
- Informace o zkoušce nádobí najdete v kapitole → "Základní nastavení".
- Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitole → "Indukční vaření".

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, rozděluje 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"

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 krytu filtru, kovového tukového filtru, nádoby, překapávací nádoby nebo víka krytu alespoň dvě hodiny 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.

Upozornění

- 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:

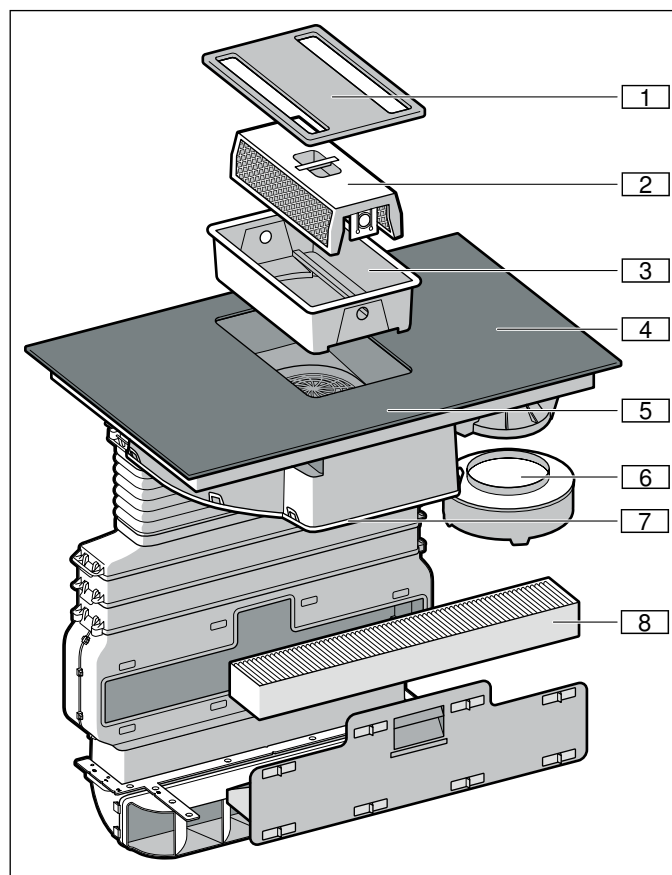
- nezředěné prostředky na mytí nádobí
- čisticí prostředky pro myčku nádobí
- abrazivní prostředky
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe
- čisticí prostředky na pečící trouby
- leptavé čisticí prostředky, prostředky s obsahem chloru ani agresivní čisticí prostředky
- čisticí prostředky s vysokým obsahem 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, dbejte pokynů v tabulce.

Rozsah	Čisticí prostředky
Sklokeramika	Čistič na sklo proti skvrnám od zbytků vodního kamene Vyčistěte varnou zónu až poté, co vychladne. Je možno použít vhodný čisticí prostředek na sklokeramické varné zóny nebo čisticí prostředek na sklo (č. zboží 00311499). Škrabkou na sklo (č. zboží 00087670) na skvrny od cukru, rýžového škrobu nebo plastů: Ihned vyčistit. Pozor: Horký povrch. Nebezpečí popálení. Následně očistěte vlhkou houbičkou a suchou utěrkou osušte. Upozornění: Nepoužívejte čisticí prostředky do myček nádobí.
Ušlechtilá ocel	Horký mycí roztok: Očistěte houbičkou a poté dosušte měkkou utěrkou. Použijte na čištění pouze malé množství vody, abyste minimalizovali riziko průsaku do spotřebiče. Zaschlá místa nechte nejprve odmočit trchou vody a čisticího prostředku - neseškrabujte je. Plochy z ušlechtilé oceli čistěte pouze ve směru výbrusu. Speciální čisticí prostředky na ušlechtilou ocel (č. zboží 00311499) jsou k dostání přes náš zákaznický servis, na našem eshopu nebo ve specializovaných obchodech. Měkkou utěrkou naneste tenkou vrstvu čisticího prostředku. Upozornění: Nepoužívejte pro čištění rámu varných zón škrabky na sklo.
Plast	Horký mycí roztok: Vyčistěte měkkou utěrkou nebo umyjte v myčce.
Ovládací prvky	Horký mycí roztok nebo vhodný čistič na sklo (č. zboží 00311499): Očistěte vlhkou utěrkou a následně osušte měkkou utěrkou.
Kryt filtru	Horký mycí roztok: Vyčistěte vlhkou houbičkou a poté osušte měkkou utěrkou.

Součásti, které je třeba čistit

Č.	Označení
1	Kryt filtru
2	Kovový tukový filtr
3	Nádoba
4	Varná deska
5	Ovládací panel
6	Přepadová nádoba
7	Kryt
8	Aktivní uhlíkový filtr (jen při režimu cirkulace)

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 drhací nebo ostré čisticí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo nebo špičaté předměty.

Varná deska

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

Varnou desku čistíte 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

Kovové tukové filtry se musí čistit každých 30 provozních hodin, minimálně jednou za měsíc.

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

Tuk usazený v tukovém filtru se může vznítit. **Tukový filtr čistíte minimálně jednou měsíčně.** Spotřebič nikdy nepoužívejte bez tukového filtru.

Aktivní uhlíkové filtry

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

Ukazatel nasycení

Při nasycení kovového tukového filtru nebo aktivního uhlíkového filtru zazní po vypnutí spotřebiče akustický signál.



Na displeji svítí následující symboly:

- **Kovový tukový filtr:** svítí **F 10**.
- **Aktivní uhlíkový filtr:** svítí **F 11**.
- **Kovový tukový filtr a aktivní uhlíkový filtr:** svítí střídavě **F 10** a **F 11**.

Nejpozději nyní je třeba vyčistit kovový tukový filtr, resp. vyměnit aktivní uhlíkový filtr.

Jestliže jste příslušné filtry vyčistili nebo vyměnili, měli byste resetovat ukazatel nasycení, aby přestaly svítit ukazatele **F 10** a **F 11**.

Po vypnutí spotřebiče svítí **F 10** nebo **F 11**.

1. Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Ukazatel nasycení kovového tukového filtru je resetovaný.
2. Pokud svítí **F 11**, dotkněte se znovu symbolu . Zazní akustický signál. Ukazatel nasycení aktivního uhlíkového filtru je resetovaný.

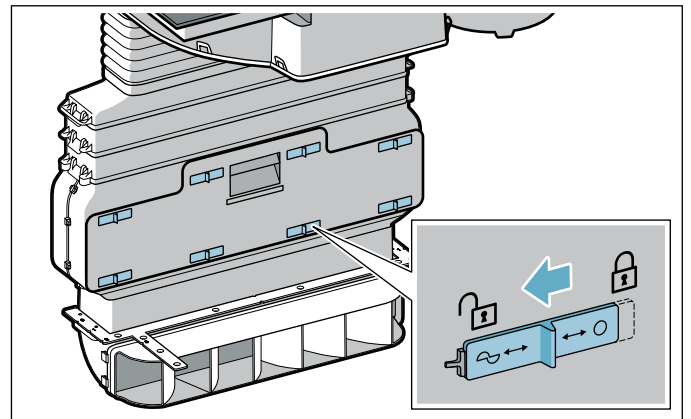
Výměna filtrů s aktivním uhlím (jen při režimu cirkulace vzduchu)

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

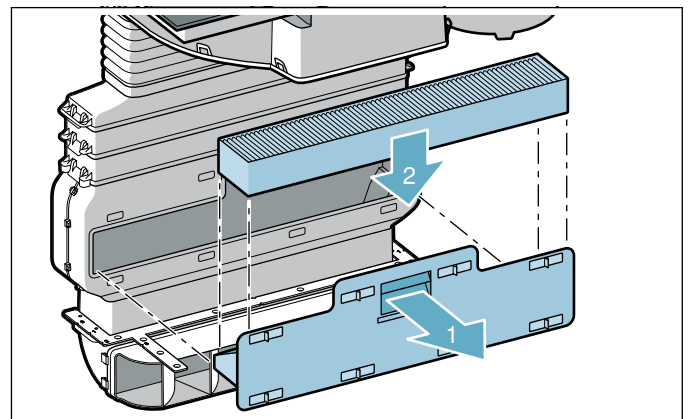
Upozornění

- Aktivní uhlíkový filtr není součástí dodávky. Aktivní uhlíkový filtr (č. zboží HEZ381700) zakoupíte ve specializovaných prodejnách, v zákaznickém servisu nebo v internetovém obchodě.
- Aktivní uhlíkový filtr nelze čistit ani znovu aktivovat.
- Používejte pouze originální filtry. Tak bude zaručena optimální funkce.

1. Ve vestavné skříňce otevřete všechny uzávěry na přihrádce v plochem kanálu.



2. Přihrádku v plochem kanálu otevřete a vyjměte aktivní uhlíkový filtr.



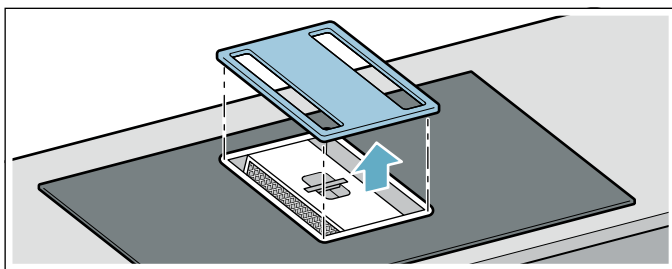
3. Nasadte nový aktivní uhlíkový filtr.
4. Zavřete přihrádku v plochem kanálu a zavřete všechny uzávěry.

Upozornění: Zajistěte, aby byly všechny uzávěry správně zavřené. V opačném případě mohou vznikat zvuky a může se snížit výkon ventilace.

Demontáž kovového tukového filtru

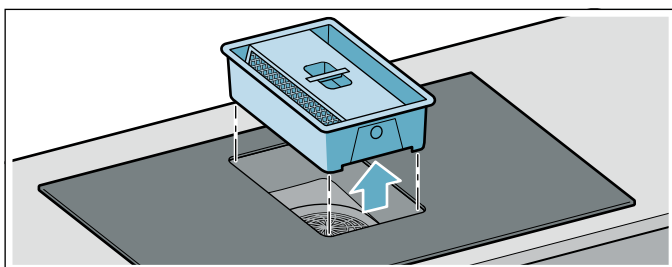
Kovové tukové filtry filtrují tuk z kuchyňských výparů. Aby byla zaručena optimální funkce, musí se filtry čistit minimálně jednou za měsíc.

1. Sejměte kryt filtru.



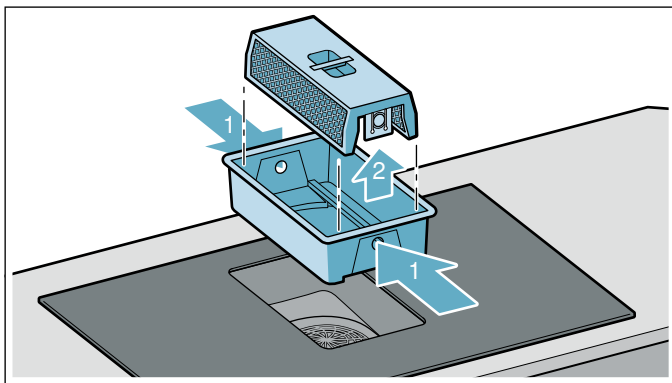
Upozornění: Zajistěte, aby kryt filtru nespadol a nepoškodil varnou desku.

2. Vyjměte kovový tukový filtr a zásobník.



Upozornění: Dole v zásobníku se může nahromadit tuk. Kovový tukový filtr nenaklánějte, abyste zabránili odkapávání tuku.

3. Stiskněte oba uzávěry na stranách zásobníku, čímž odpojíte kovový tukový filtr od zásobníku.



4. V případě potřeby zásobník vyprázdněte.
5. Kovový tukový filtr a kryt filtru vyčistěte.
6. Po demontáži kovového tukového filtru vyčistěte vnitřek spotřebiče.

Upozornění: Na kole ventilátoru se mohou tvořit kapky. To je normální a způsobené kondenzací výparů při vaření. Nehrozí žádné bezpečnostní riziko ani nebezpečí poškození. Elektrické součásti spotřebiče jsou chráněné.

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 (obj. č. 00311297). Lze si ho objednat přes internetový obchod.

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

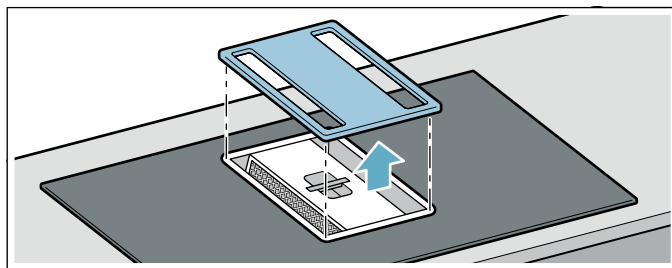
V myčce nádobí:

- 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.

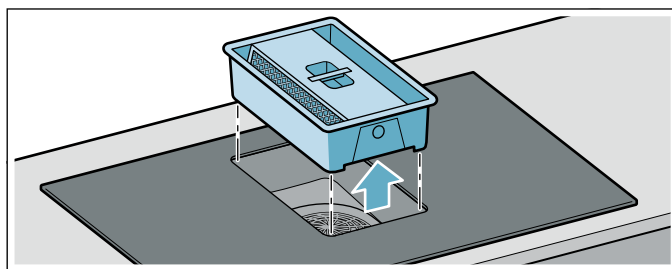
Demontáž a čištění dalších součástí spotřebiče

Vyčistěte také vnitřní prostor šterbinového odsavače par. Na úporné nečistoty můžete použít speciální prostředek na rozpouštění tuků (obj. č. 00311297).

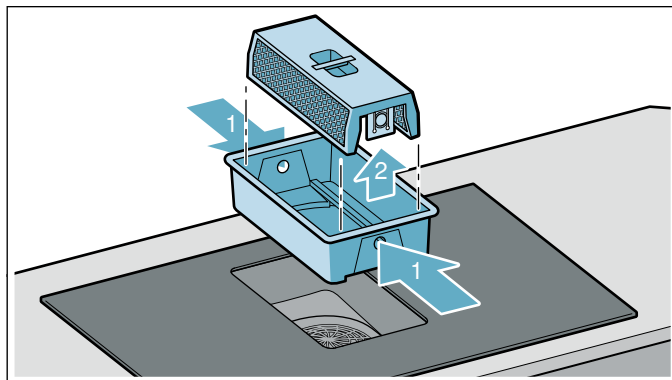
1. Sejměte kryt filtru a vyčistěte jej vlhkým hadříkem.



2. Vyjměte kovový tukový filtr a zásobník.

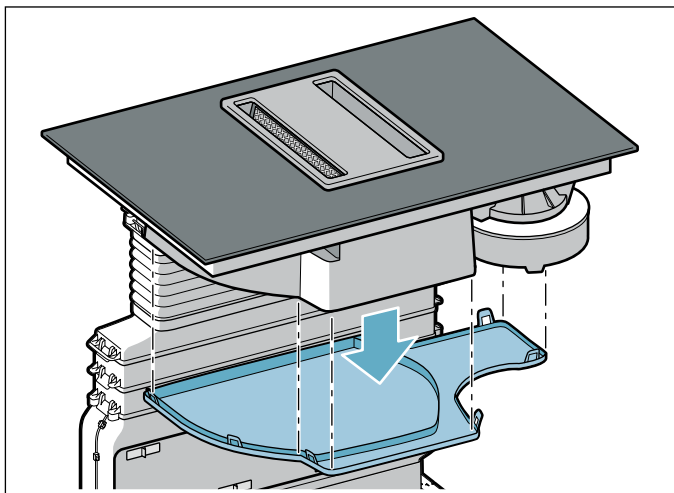


3. Stiskněte oba uzávěry na stranách zásobníku. Tak odpojíte kovový tukový filtr od zásobníku.



4. V případě potřeby zásobník vyprázdněte.

5. Kovový tukový filtr a zásobník umyjte v myčce nádobí.
6. V případě potřeby sejměte kryt pod spotřebičem a vyčistěte ho.



7. Po vyčištění usušené součásti znovu namontujte.

Nasazení kovového tukového filtru

1. Nasadte nádobu.
2. Nasadte kovový tukový filtr.



Upozornění: Zajistěte, aby byl kovový tukový filtr správně nasazený. V opačném případě ventilace nefunguje.

3. Nasadte kryt filtru.

Resetování ukazatelů nasycení

Jestliže jste příslušné filtry vyčistili nebo vyměnili, měli byste resetovat ukazatel nasycení, aby přestaly svítit ukazatele **F 10** a **F 11**.

Po vypnutí spotřebiče svítí **F 10** nebo **F 11**.

1. Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Ukazatel nasycení kovového tukového filtru je resetovaný.
2. Pokud svítí **F 11**, dotkněte se znovu symbolu . Zazní akustický signál. Ukazatel nasycení aktivního uhlíkového filtru je resetovaný.

Čištění přepadové nádoby

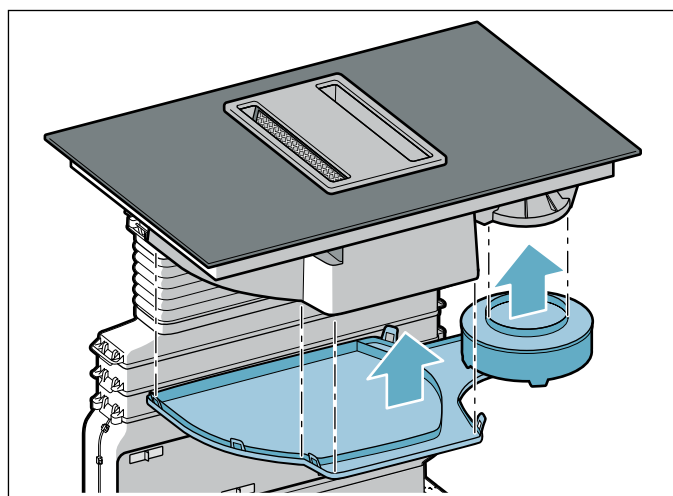
Upozornění

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

1. Přepadovou nádobu odšroubujte oběma rukama.

Upozornění

- Přepadovou nádobu nenaklánějte, abyste zabránili vytečení tekutiny.
- Když je demontovaný kovový tukový filtr a zásobník a mřížkou ventilátoru se dostane do spotřebiče kapalina, sejměte kryt.



2. Přepadovou nádobu a příp. kryt vyprázdněte a vypláchněte.
3. Po vyčištění přepadovou nádobu opět přišroubujte.
4. Znovu upevněte kryt.

Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)

Použití

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

Dětská pojistka je aktivovaná.

Informace k této funkci najdete v kapitole → "*Dětská pojistka*"

Proč blikají ukazatele a zní akustický signál?

Odstraňte z ovládacího panelu tekutiny nebo zbytky pokrmů. Odstraňte všechny předměty, které leží na ovládacím panelu.

Návod na deaktivaci akustického signálu najdete v kapitole → "*Základní nastavení*"

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 snížíte 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.

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 neohřeje 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*" 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*" a → "*Funkce Move*".

Čištění

Jak se varná deska čistí?

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

Další informace k čištění a ošetřování varné desky 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.

⚠ 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.

Porucha / ukazatel	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje	Síťová zástrčka není zapojená v zásuvce	Zapojte spotřebič do elektrické sítě
	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče
	Vadná pojistka	V pojistkové skříňce zkontrolujte, zda je pojistka pro spotřebič v pořádku
Nefunguje osvětlení symbolů.	Řídicí jednotka je vadná.	Zavolejte zákaznický servis.
Odvětrávání nefunguje.	Kovový tukový filtr není správně nasazený.	Nasadte správně kovový tukový filtr.
	Senzor pro rozpoznání filtru nefunguje	Zavolejte zákaznický servis.
F 10	Kovový tukový filtr je nasycený.	Vyčistěte kovový tukový filtr. → "Čištění" na straně 26
F 11	Aktivní uhlíkový filtr je nasycený.	Vyměňte aktivní uhlíkový filtr. → "Čištění" na straně 26
F 10 / F 11	Ukazatel nasycení svítí, ačkoliv byl filtr vyčištěn, resp. vyměněn.	Resetujte ukazatel nasycení. → "Resetování ukazatelů nasycení" na straně 30
žádný ukazatel	Elektrické napájení je přerušeno.	Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda v přívodu elektrického proudu nedošlo ke zkratu.
	Spotřebič nebyl zapojen podle schématu elektrického připojení.	Ujistěte se, že byl spotřebič zapojen podle schématu elektrického připojení.
	Porucha elektroniky.	Pokud poruchu nelze odstranit, informujte zákaznický servis.
Ukazatele blikají	Ovládací panel je vlhký nebo je zakrytý předmětem.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na ukazatelích varných zón bliká ukazatel –	Vyskytla se porucha elektroniky.	Pro potvrzení poruchy krátce zakryjte ovládací panel rukou.
F 2	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného symbolu na varné desce.
F 4	Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.	
F 5 + stupeň ohřevu a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu stojí horký hrnec. Hrozí přehřátí elektroniky.	Odstraňte hrnec. Po krátké době chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
F 5 a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu stojí horký hrnec. Z důvodu ochrany elektroniky se varná deska vypnula.	Odstraňte hrnec. Počkejte několik sekund. Dotkněte se libovolného tlačítka na ovládacím panelu. Jakmile chybové hlášení zhasne, můžete vařit dál.
F 1 / F 6	Varná zóna je přehřátá a z důvodu ochrany vaší pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak varnou zónu znovu zapněte.
F 8	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu bez přerušování.	Aktivovalo se automatické bezpečnostní vypnutí. Viz kapitola → "Automatické vypnutí" na straně 22

Nestavte horké hrnce na ovládací panel.

Porucha / ukazatel	Možná příčina	Řešení
E9000 E90 10	Nesprávné provozní napětí, mimo normální provozní rozsah.	Kontaktujte dodavatele elektrické energie.
U400	Varná deska není správně zapojená	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Ujistěte se, že byla varná deska zapojena podle schématu elektrického zapojení.

Nestavte horké hrnce na ovládací panel.

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

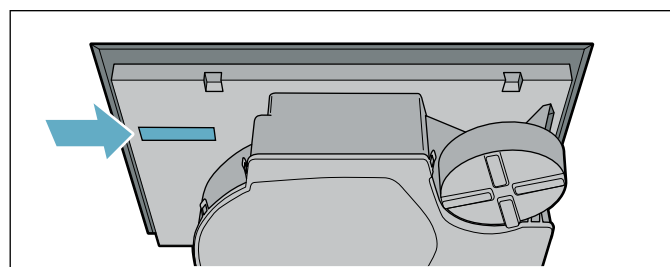
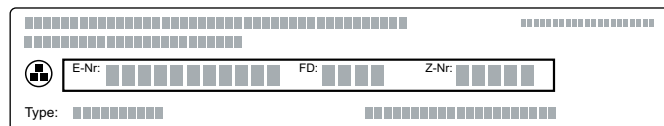
Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisních techniků.

Číslo E-Nr. a číslo FD

Potřebujete-li náš servis, uveďte číslo E-Nr. a číslo FD spotřebiče.

Typový štítek s těmito čísly najdete:

- V dokladu spotřebiče.
- Na spodní straně varné desky.



Číslo E-Nr. najdete také na sklokeramické ploše varné desky. Seznam zákaznických servisů a číslo FD si můžete ověřit v základních nastaveních. Viz k tomu kapitola → "Základní nastavení".

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém 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 ohřevu	Předehřívání Doba trvání (min:sek)	Poklička	Vaření Stupeň ohřevu	Poklička
Rozpuštění čokolády Poleva (např. značka Dr. Oetker, jemná hořká čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ne
Čočkový eintopf ohřátí a udržování teploty Čočkový eintopf* Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnc Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Množství: 800 g	Hrnc Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Čočkový eintopf z plechovky Např. čočkový eintopf s pářečky Erasco. Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnc Ø 16 cm	9	cca 1:30 (cca po 1 min. zamíchejte)	Ano	1.	Ano
Množství: 1 kg	Hrnc Ø 22 cm	9	cca 2:30 (cca po 1 min. zamíchejte)	Ano	1.	Ano
Příprava bešamelové omáčky 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, sůl a směs zahřejte.	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Do zpěněné 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 ohřevu	Přehřívání Doba trvání (min:sek)	Poklička	Vaření Stupeň ohřevu	Poklička
Vaření mléčné rýže						
Mléčná rýže, vařená s pokličkou Teplota mléka: 7 °C Nechte ohřát mléko, dokud nezačne kypět. Nastavte doporučený stupeň ohřevu a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření včetně přehřívání 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.	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.	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 ohřevu 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.	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.	cca 5:30	Ne	2.	Ne
Vaření rýže*						
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.	Ano
Pečení vepřové panenky						
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
Příprava palačinek**						
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Fritování zmrazených hranolků						
Množství: 2 l slunečnicového oleje, na 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



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

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



9001477829

981111(00)