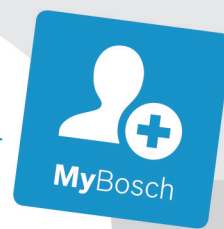




BOSCH



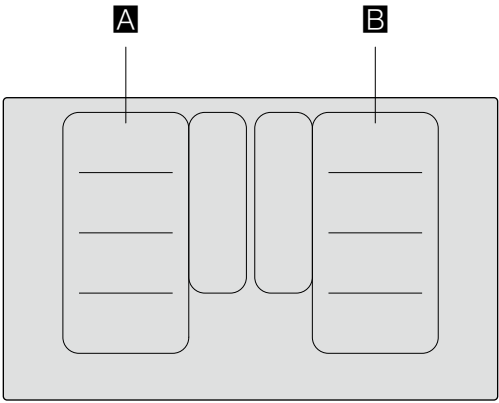
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Varná deska

PXY8..D...

[cs] Návod k použití

Varná deska



		g*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Obsah

	Použití dle určení	4		Funkce udržování teploty	19
	Důležité bezpečnostní pokyny	5	Aktivace	19	
	Příčiny poškození	6	Deaktivace	19	
Přehled	6		Převzetí nastavení	20	
	Ochrana životního prostředí	7	Aktivovat	20	
Tipy pro úsporu energie	7		Asistenční funkce	21	
Ekologická likvidace	7	Druhy asistenčních funkcí	21		
	Indukční vaření	7	Vhodné nádoby	22	
Výhody při vaření s indukcí	7	Senzory a zvláštní příslušenství	22		
Nádoby	7	Funkce a stupně vaření	22		
	Seznámení se se spotřebičem	9	Doporučené pokrmy	26	
Ovládací panel	9	Teppan Yaki a Grill pro flexibilní zónu	34		
Varné zóny	10		Bezdrátový teplotní senzor	36	
Ukazatel zbytkového tepla	10	Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru	36		
	Obsluha spotřebiče	11	Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem	36	
Zapnutí a vypnutí varné desky	11	Čištění	37		
Nastavení varné zóny	11	Výměna baterie	37		
Doporučení pro vaření	11	Prohlášení o shodě	38		
	Flexibilní zóna	14		Dětská pojistka	38
Doporučení k použití nádobí	14	Aktivace a deaktivace dětské pojistky	38		
Jako dvě nezávislé varné zóny	14	Automatická dětská pojistka	38		
Jako jediná varná zóna	14		Blokování při utírání	39	
	Funkce Move	15		Automatické vypnutí	39
Aktivovat	15		Základní nastavení	40	
Deaktivace	15	Takto se dostanete k základním nastavením:	41		
	Zóna FlexPlus	16		Ukazatel spotřeby energie	42
Upozornění k nádobám	16		Test nádoby	42	
Aktivovat	16		Powermanager	43	
Deaktivace	16		Čištění	43	
	Časové funkce	17	Varná deska	43	
Programování doby vaření	17	Rám varné desky	43		
Kuchyňská minutka	17		Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)	44	
Funkce stopek	18		Co dělat v případě poruchy?	46	
	Funkce PowerBoost	18		Zákaznický servis	48
Aktivace	18	Číslo E a číslo FD	48		
Deaktivace	18		Zkušební pokrmy	49	
	Funkce ShortBoost	19			
Doporučení k použití	19				
Aktivace	19				
Deaktivace	19				

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. Zaznamenejte 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 4000 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 ovládáním.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými 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 vybraný, 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 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.
- Nesmí se používat kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

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.

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 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 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.

⚠ 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 jedině 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.
- Na varné zóny nikdy nestavějte prázdné nádoby. Mohou způsobit její poškození.
- Nikdy neodkládejte horké nádoby na ovládací panel, zóny ukazatelů nebo na rámeček desky. Mohou způsobit jejich poškození.
- Pád tvrdých nebo špičatých předmětů na varnou desku může způsobit její poškození.
- Položíte-li na horkou varnou zónu alobal a plastové nádoby, dojde k jejich roztavení. Nedoporučujeme používat na varné desce ochrannou fólii.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skrvny	Pokrm, které přetečou.	Pokrm, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky.	Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky tohoto druhu.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna nádob mohou varnou desku poškrábat.	Zkontrolujte nádoby.
Změna barvy	Nevhodné čisticí prostředky.	Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky tohoto druhu.
	Odření hrncem.	Hrnec a pánve při posouvání nazdvihněte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, pokrm s vysokým obsahem cukru.	Pokrm, 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

- 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 používejte 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.

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.

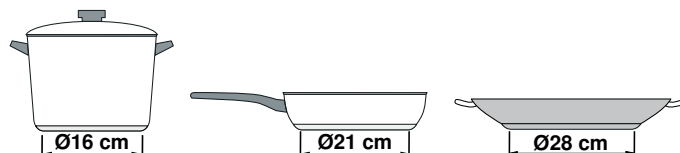
Nádoby

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.

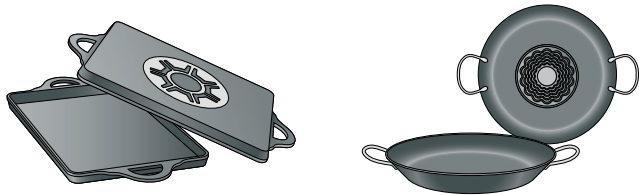


Pokud se flexibilní varná zóna používá jako jedna varná zóna, lze použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto oblast. Informace o umístění nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna".

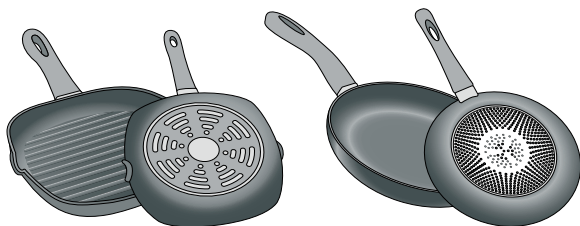


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

- 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

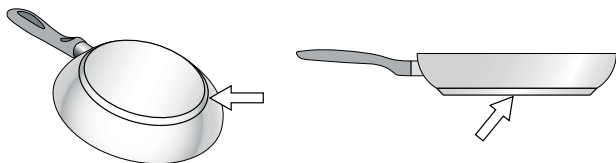
V žádném případě nepoužívejte adaptérové desky pro indukci nebo nádoby z:

- 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.

Prázdná 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

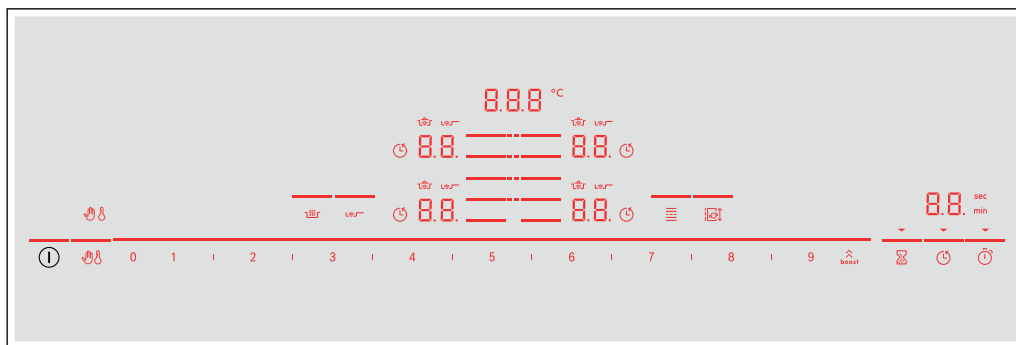
Každá varná zóna má dolní hranici pro rozpoznání hrnce, která závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna nádoby. Měli byste vždy používat varnou zónu, která odpovídá průměru dna hrnce.

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.

Ovládací panel



Ovládací plošky	
①	Hlavní vypínač
≡	Volba varné zóny
0 1 2 ... 8 9	Oblast nastavování
boost	Funkce PowerBoost a ShortBoost
👉	Zablokování ovládacího panelu pro čištění
👶	Dětská pojistka
🌊	Funkce udržování teploty
🔥	Pečící senzor
≡	Flexibilní varná zóna
🔄	Funkce Move
⌚	Kuchyňský budík
⌚	Funkce timeru
⌚	Kuchyňský budík

Ukazatele	
0.0	Provozní stav
1-9	Stupně vaření
H/h	Zbytkové teplo
00	Funkce timeru
000 °C	Teplota pro varné funkce
👉	Zablokování ovládacího panelu pro čištění
👶	Dětská pojistka
⌚	Nastavení doby vaření
min/sec	Ukazatel timeru
b.	Funkce Powerboost
Pb.	Funkce ShorBoost
🔥	Varné funkce
🔥	Pečící senzor
⋮	Varná zóna FlexPlus
↔	Přenesení nastavení
Lo	Funkce udržování teploty

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".
	Varná zóna FlexPlus	Varné zóny FlexPlus se vždy zapínají ve spojení s pravou nebo levou flexibilní varnou zónou. Viz část → "Zóna FlexPlus".
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.

Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu ①. Zazní akustický signál. Symboly a funkce patřící k varným deskám, které jsou v tomto okamžiku k dispozici, svítí. Vedle varných zón svítí symbol 0.0. Varná deska je připravena k provozu.

Vypnutí: Dotkněte se symbolu ①, až ukazatele zmizí. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění

- Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 20 sekund vypnuté.
- 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

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.

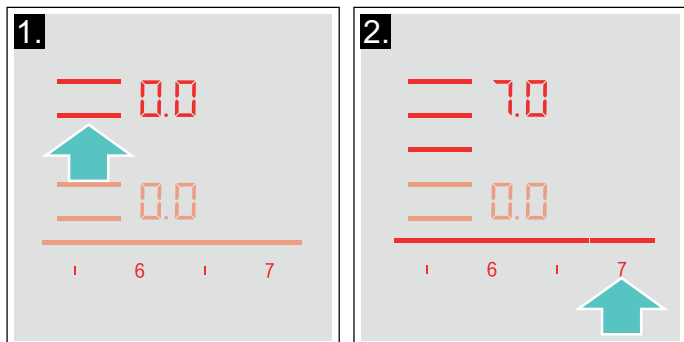
Upozornění

- 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 0.0 svítí jasněji.
2. Poté v oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň ohřevu.



Stupeň vaření 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 nastavte na 0.0. 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 předebrátí 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)
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf, např. čočkový Eintopf	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
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 - 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
Vaření, vaření v páře, dušení		
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	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60

* Bez pokličky

** Několikrát obraťte.

*** Předehřát pomocí stupně vaření 8-8.5

	Stupeň vaře- ní	Doba přípravy (min)
Dušení/pečení 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
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
Smažení* (150–200 g na 1 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.		
*** Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5		

Flexibilní zóna

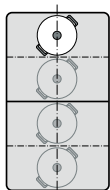
Lze ji podle potřeby používat jako jednu varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

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.

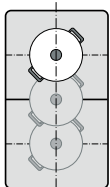
Doporučení k použití nádobí

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

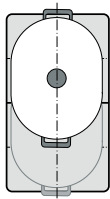
Jako jediná varná zóna



Průměr menší nebo rovný 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze čtyř poloh, které jsou znázorněné na obrázku.

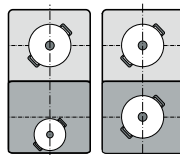


Průměr větší než 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze tří poloh, které jsou znázorněné na obrázku.



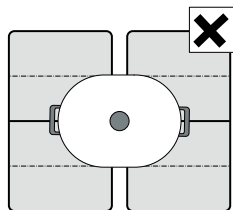
Pokud nádoba zabere více než jednu varnou zónu, umístěte ji na začátek horního nebo dolního okraje flexibilní varné zóny.

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.

Doporučení



U varných desek s více než jednou flexibilní varnou zónou postavte nádobu tak, aby zakrývala jen jednu flexibilní varnou zónu.

Varné zóny se jinak správně neaktivují a nebude dosaženo dobrého výsledku vaření.

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:

1. Umístěte varnou nádobu. Zvolte jednu ze dvou varných zón z flexibilní zóny a nastavte stupeň vaření.
2. 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

Postavte novou nádobu na místo, které je vhodné pro její velikost. Spotřebič rozpozná, když je nádoba správně umístěná, a poté rozpojí varné zóny. Zvolte požadovanou varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.

Upozornění: Pokud nádobu na používané varné zóně přesunete nebo nazdvihnete, zahájí varná deska automatické vyhledávání a předtím zvolený stupeň vaření zůstane uložený.

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

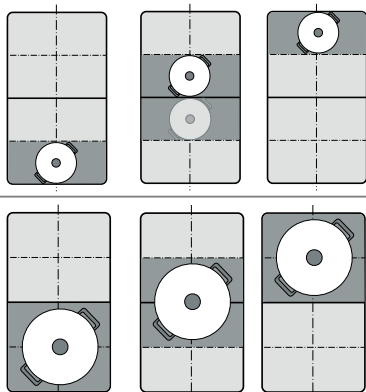
- Když varnou desku vypnete a později opět zapnete, flexibilní varná zóna se znovu přepne na dvě nezávislé varné zóny.
- Změna nastavení konfigurace flexibilní zóny je popsána v kapitole → "Základní nastavení".

Funkce Move

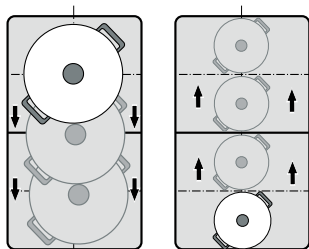
Pomocí této funkce se aktivuje celá flexibilní varná zóna, která je rozdělena na tři varné oblasti, jejichž stupně vaření jsou přednastaveny.

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.

Zóna FlexPlus

Varná deska má k dispozici dvě varné zóny FlexPlus, které se nacházejí mezi oběma flexibilními varnými zónami a které jsou vždy ve spojení s pravou nebo levou flexibilní varnou zónou v provozu. Lze tak používat větší varné nádoby a dosahovat lepších výsledků vaření.

Každá z obou varných zón FlexPlus se vždy zapíná ve spojení s pravou nebo levou flexibilní varnou zónou. Nelze je zapínat nezávisle na sobě.

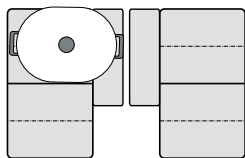
Upozornění k nádobám

Pro dobré rozpoznání a rozdělení tepla je třeba nádobu postavit do středu.

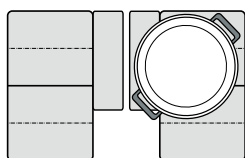
Nádoba by měla pokrývat postranní varnou zónu a varnou zónu FlexPlus.

Podle velikosti nádoby lze flexibilní varnou zónu aktivovat jako dvě nezávislé varné zóny nebo jako jednu varnou zónu.

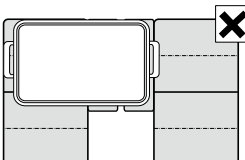
Umístění nádoby



Podélná nádoba:
Flexibilní varná zóna jako dvě nezávislé varné zóny nebo jako jedna varná zóna.



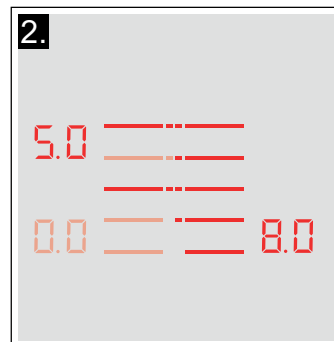
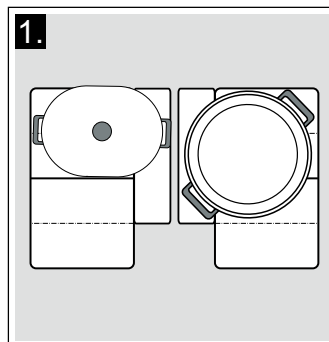
Velká kruhová nádoba:
Flexibilní varná zóna jako jedna varná zóna.



Nádoba nesmí současně zakrývat obě varné zóny FlexPlus.

Aktivovat

1. Postavte nádobu na varnou zónu a dbejte na to, aby zakrývala i varnou zónu FlexPlus.
2. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň vaření. Ukazatele varné zóny a varné zóny FlexPlus se rozsvítí.



Varná zóna FlexPlus je aktivovaná.

Deaktivace

Sejměte nádobu z varné zóny. Ukazatele zhasnou.

Varná zóna FlexPlus je deaktivovaná.

Časové funkce

Varná deska má k dispozici tři funkce timeru:

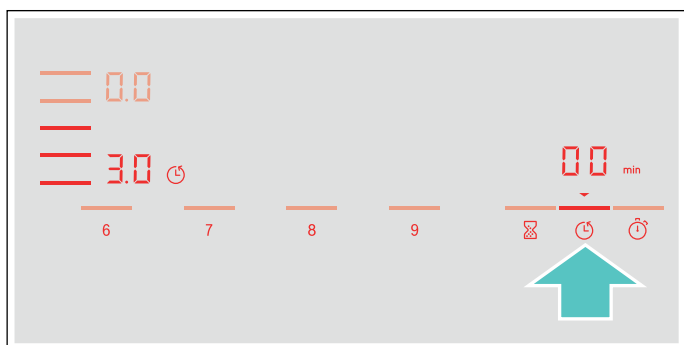
- Programování doby vaření
- Kuchyňský budík
- Funkce stopsek

Programování doby vaření

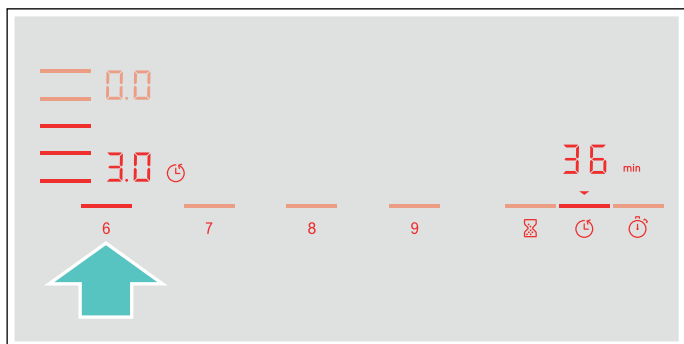
Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

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 .
- 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.

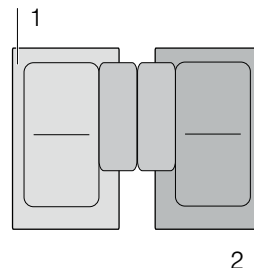
Funkce je deaktivovaná.



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 .
Svítí 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.

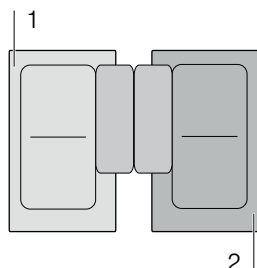
Upozornění: Za určitých okolností se funkce PowerBoost může z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky automaticky vypnout.

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 nepřiklápejte 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 .
- Svítilí 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 .
- Svítilí ukazatel **L**.
- Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

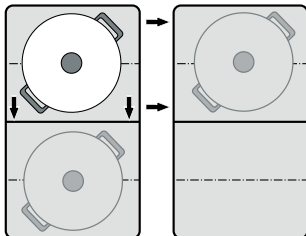
1. Zvolte varnou zónu.
 2. Dotkněte se symbolu .
- Ukazatel **L** zhasne. Varná zóna se vypne a svítí ukazatel zbytkového tepla.
- Funkce je deaktivovaná.



Převzetí nastavení

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

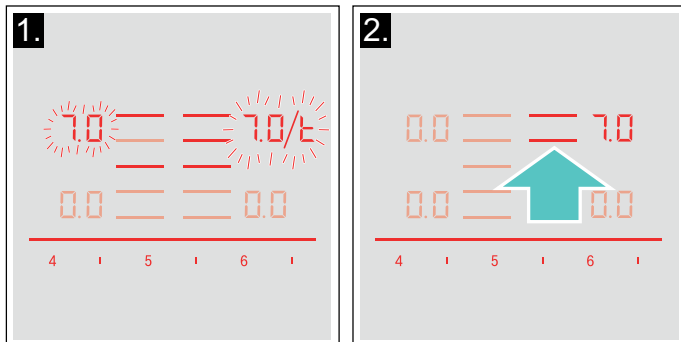
Pro přenesení nastavení posuňte nádobu ze zapnuté varné zóny na jinou varnou zónu.



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.
Nádoba je rozpoznána a na ukazateli nové varné zóny bliká dříve zvolený stupeň vaření a symbol ϵ .
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.

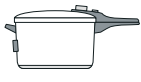
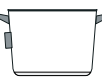
V této kapitole získáte následující informace:

- 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
Pečicí senzor				
Dušení / pečení s malým množstvím tuku	1, 2, 3, 4, 5			
Varné funkce				
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 nádobu umístěte doprostřed této varné zóny.

Pro funkce vaření používejte nádoby, které je tak vysoké, že nad silikonovou nálepkou bezdrátového senzoru vaření, je potřebné množství vody.

Existují pánve, které jsou optimální pro senzor smažení. Můžete je dodatečně zakoupit ve specializované prodejně, prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo přes naše oficiální webové stránky. Uveďte příslušné referenční číslo:

- HEZ390210 pánve o průměru 15 cm.
- HEZ390220 pánve o průměru 19 cm.
- HEZ390230 pánve o průměru 21 cm.
- HEZ390250 pánve o průměru 28 cm. Doporučené pouze pro varnou zónu FlexPlus.
- HEZ390512 Teppan Yaki. Doporučené pouze pro flexibilní varnou zónu.
- HEZ390522 grilovací deska. Doporučené 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

Pečící senzor

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

Varné zóny s touto funkcí jsou označeny symbolem pečícího senzoru.

Výhody

- Varná zóna se zahřívá jen tehdy, je-li to nutné. Ušetříte energii. Olej a tuk se nepřepálí.
- Jakmile prázdná pánve 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.

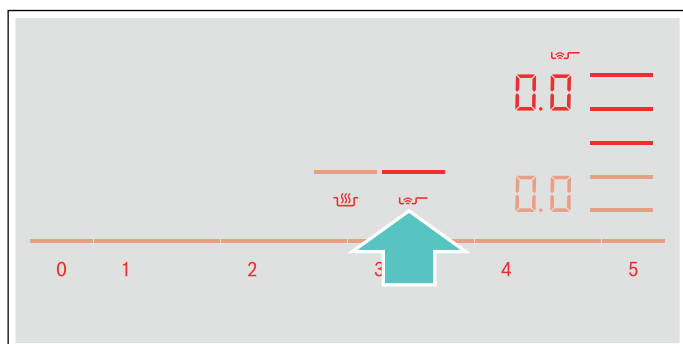
Teplotní stupně

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.

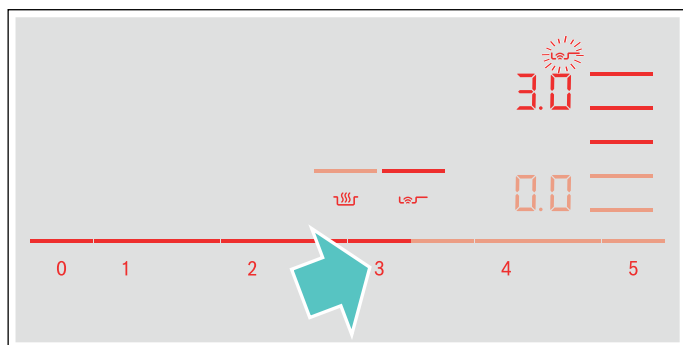
Takto provedete nastavení

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 hrnec tak, aby obsah dosáhl výšky, pro zakrytí silikonové značky senzoru vaření.
- Pro smažení s malým množstvím oleje používejte 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 rozehtávejte 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 neohřívajte 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:

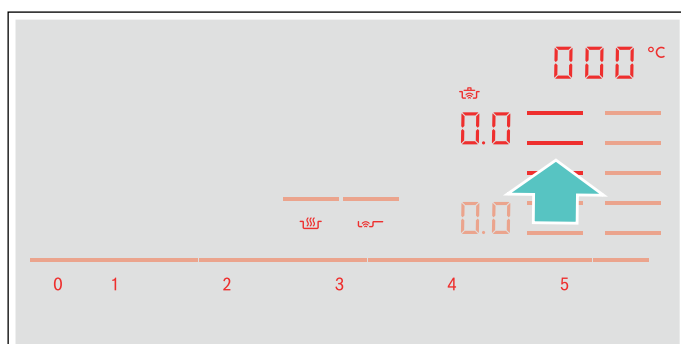
Výška	Hodnota nastavení 4
0–100 m	1
100–200 m	2
200–400 m	3*
400–600 m	4
600–800 m	5
800–1000 m	6
1 000–1 200 m	7
1 200–1 400 m	8
Nad 1 400 m	9
* Základní nastavení	

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.

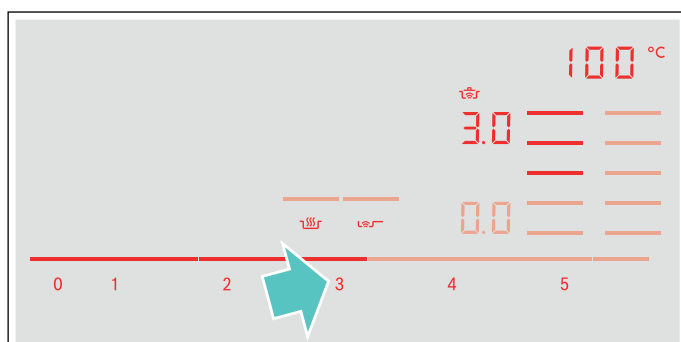
Takto provedete nastavení

Před prvním použitím varných funkcí je nutné navázat spojení mezi bezdrátovým varným senzorem a ovládacím panelem. Viz k tomu kapitulu → "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 rozříděn 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)
Smažení v malém množství oleje			
Řízek, přírodní ¹		4	6 - 10
Řízek, obalovaný ¹		4	6 - 10
Filet ²		4	6 - 10
Kotlety ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Vídeňský řízek ¹		4	10 - 15
Steak, rare (silný 3 cm) ²		5	6 - 8
Steak, medium (silný 3 cm) ²		5	8 - 12
Steak, well done (silný 3 cm) ¹		4	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm) ¹		3	10 - 20
Maso nakrájené na proužky ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Špek ¹		2	5 - 8
Mleté maso ³		4	6 - 10
Hamburger (silný 1,5 cm) ¹		3	6 - 15
Karbanátky (silné 2 cm) ¹		3	10 - 20
Plněné karbanátky ¹		3	10 - 20
Uzeniny ¹		3	8 - 20
Párky, syrové ¹		3	8 - 20
Pomalé vaření			
Párky ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Vaření			
Masové kuličky ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Slepice na polévku ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Tafelspitz (hovězí špička) ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Několikrát obraťte.

² Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

³ Pravidelně míchejte.

⁴ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.

⁵ Pokrm vložte na začátku.

⁶ Olej rozežívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

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

¹ Několikrát obraťte.

² Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

³ Pravidelně míchejte.

⁴ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.

⁵ Pokrm vložte na začátku.

⁶ Olej rozehejvejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

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

¹ Několikrát obraťte.

² Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.

³ Olej rozehejvejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

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

Vaření			
Vařená vejce ⁵		3 - 100 °C	5 - 10

¹ Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

² Olej a potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu.

³ Pravidelně míchejte.

⁴ Celková doba přípravy jedné porce. Postupné smažení.

⁵ Pokrm vložte na začátku.

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

¹ Pravidelně míchejte.

² Několikrát obraťte.

³ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu.

⁴ Pokrm vložte na začátku.

⁵ 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)
Vaření			
Brokolice ³		3 - 100 °C	10 - 20
Květák ³		3 - 100 °C	10 - 20
Růžičková kapusta ³		3 - 100 °C	30 - 40
Zelené fazolky ³		3 - 100 °C	15 - 30
Cizrna ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Hrách ³		3 - 100 °C	15 - 20
Čočka ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Vaření v tlakovém hrnci			
Zelenina v tlakovém hrnci ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Cizrna v tlakovém hrnci ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Bílé fazole v tlakovém hrnci ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Čočka v tlakovém hrnci ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Smažení ve velkém množství oleje			
Smažená obalovaná zelenina ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Zelenina smažená v pивním těstíčku ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Smažené obalované houby ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Houby smažené v pивním těstíčku ⁵		5 - 170 °C	4 - 8

¹ Pravidelně míchejte.² Několikrát obraťte.³ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu.⁴ Pokrm vložte na začátku.⁵ Olej rozežívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

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

¹ Pravidelně míchejte.

² Celková doba přípravy jedné porce. Postupné smažení.

³ Olej a potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu.

⁴ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.

⁵ Pokrm vložte na začátku.

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

¹ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.

² Pravidelně míchejte.

³ Pokrm vložte na začátku.

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

¹ Pravidelně míchejte.² Pokrm vložte na začátku.

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

¹ Pravidelně míchejte.

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

¹ Pravidelně míchejte.² Pokrm vložte na začátku.³ Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

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

¹ Několikrát obraťte.
² Pravidelně míchejte.
³ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.
⁴ Olej rozehevte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

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

¹ Několikrát obraťte.

² Pravidelně míchejte.

³ Po zaznění akustického signálu přidejte vodu. Jakmile se voda začne vařit, přidejte potraviny.

⁴ Pokrmy vložte po zaznění akustického signálu.

⁵ 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 pečicího 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)
Maso			
Řízek, přírodní ¹	 / 	4	6 - 10
Filet ¹	 / 	4	6 - 10
Kotlety ¹	 / 	3	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm) ¹	 / 	5	6 - 8
Steak, středně propečený (silný 3 cm) ¹	 / 	5	8 - 12
Steak, propečený (silný 3 cm) ¹	 / 	4	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm) ¹	 / 	3	10 - 20
Špek ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	3	6 - 15
Párky ¹	 / 	4	8 - 20
Párky, syrové ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Mleté maso ²		4	6 - 10
Ryby a mořské plody			
Rybí filé, přírodní ¹	 / 	4	10 - 20
Krabi ¹	 / 	4	4 - 8
Krevety ¹	 / 	4	4 - 8
Pečení celé ryby ¹	 / 	3	15 - 30
Zelenina			
Cuketa ¹	 / 	3	4 - 12
Lilky ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Pečený zelený chřest ¹	 / 	3	4 - 15

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

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

³ Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

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

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

⁶ Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

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

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

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

³ Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

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

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

⁶ 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:

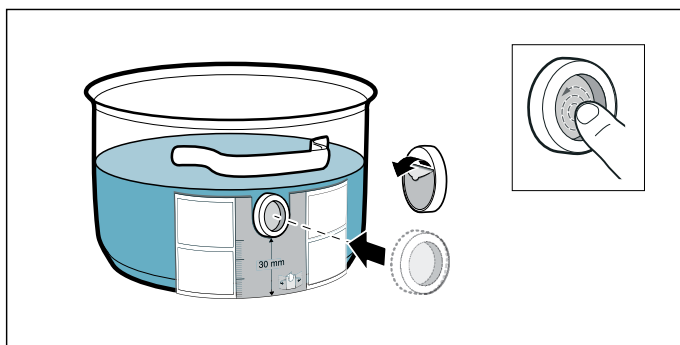
00577921	Sada 5 silikonových nálepek
HEZ39050	Senzor vaření a sada s 5 silikonovými nálepkami

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. Hrnec umyjte, dobře osušte a místo přilepení otřete např. lihem.
2. Sejměte ochrannou fólii ze silikonové lepicí pásky. Pomocí dodané šablony nalepte silikonovou lepicí pásku v příslušné výšce na vnější stranu hrnce.



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

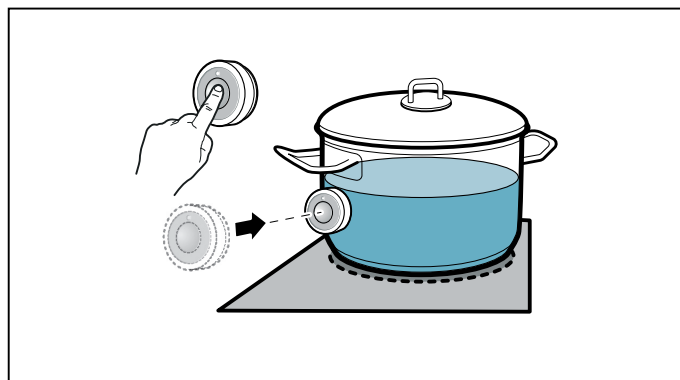
Lepidlo potřebuje k řádnému vytvrzení 1 hodinu. Nádobu během této doby nepoužívejte ani nečistěte.

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 **!**, 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 nemýjte 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

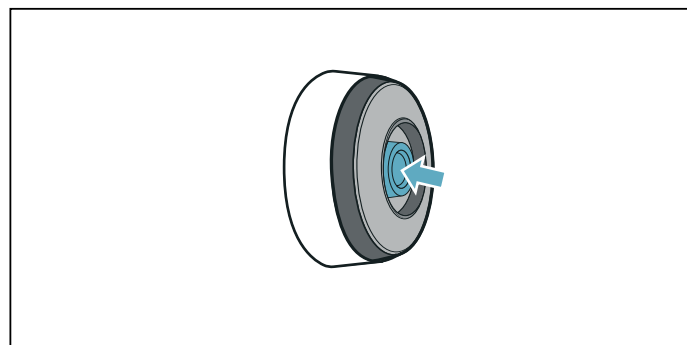
Před nalepením na teplotní senzor očistěte a osušte. Vhodná pro myčku.

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

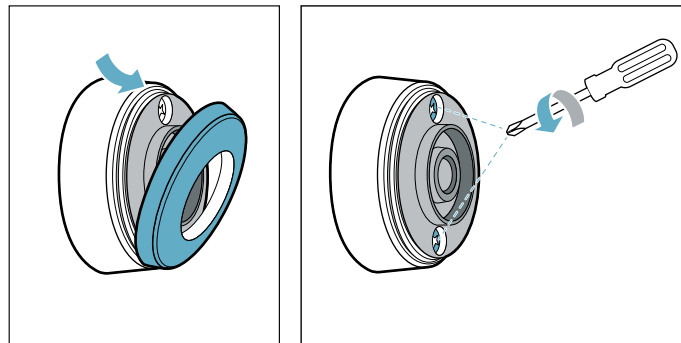
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky, jako drhnoucí houbičky a kartáčky nebo krémové čisticí prostředky.
- Nedotýkejte se okénka senzoru prsty. Mohli byste ho znečistit nebo poškrábat.

Výměna baterie

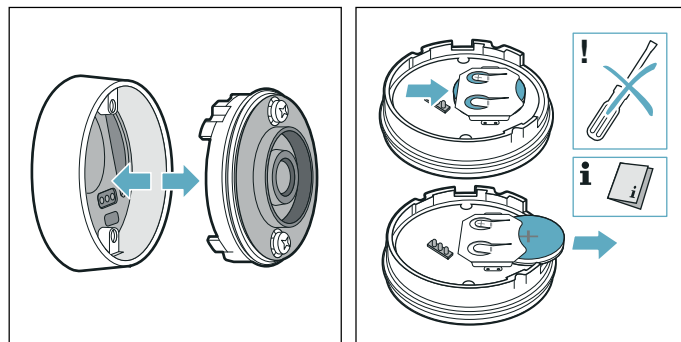
Pokud se teplotní senzor při stisknutí symbolu nerozsvítí, je vybitá baterie.

Výměna baterie:

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

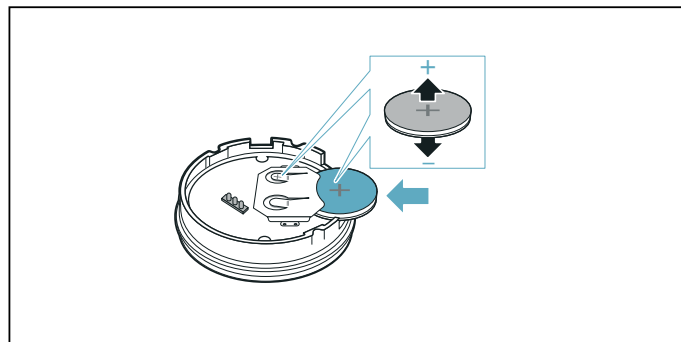


2. Otevřete uzávěr teplotního senzoru. Ze spodní části teplotního senzoru vyjměte baterii a vložte novou (dbejte přitom na správnou orientaci pólů baterie).

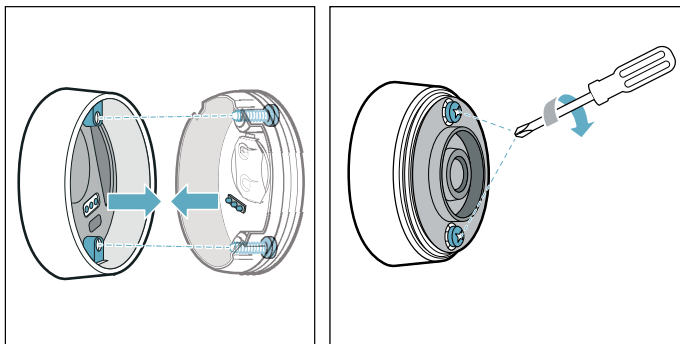


Pozor!

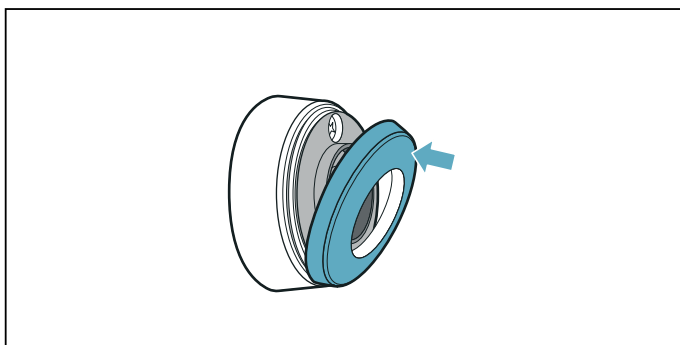
Pro odstranění baterie nepoužívejte předměty z kovu. Nedotýkejte se připojovacích bodů baterie.



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 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 zablokovaná.

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

c 12	Kontrola nádoby a procesu vaření
0	Nevhodná
1	Není optimální
2	Vhodná
c 13	Konfigurace aktivace flexibilní varné zóny
0	Jako dvě nezávislé varné zóny.*
1	Jako jediná varná zóna.
c 14	Spojení bezdrátového senzoru smažení s varnou deskou
0	Bezchybné spojení
1	Chyba spojení: na základě chyby přenosu.
2	Chyba spojení: na základě chyby varného senzoru.
c 0	Resetování na standardní nastavení
0	Individuální nastavení.*
1	Resetování na nastavení z výrobního závodu.

*Nastavení z výrobního závodu

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

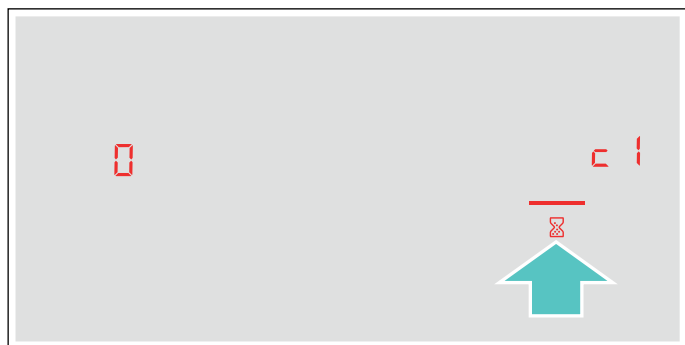
Takto se dostanete k základním nastavením:

Varná deska musí být vypnutá.

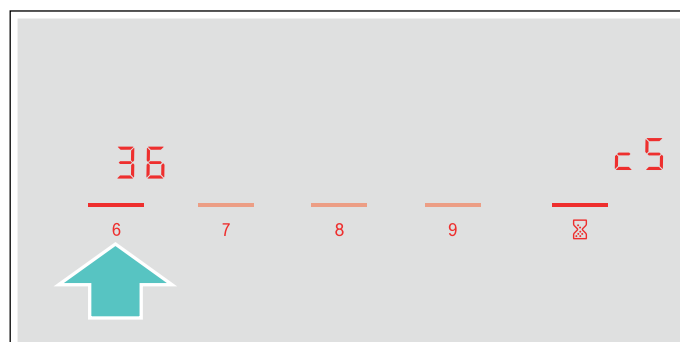
1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se cca 4 sekundy dotýkejte symbolu . První čtyři ukazatele udávají informace o produktu. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů se dotkněte oblasti nastavování.

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"

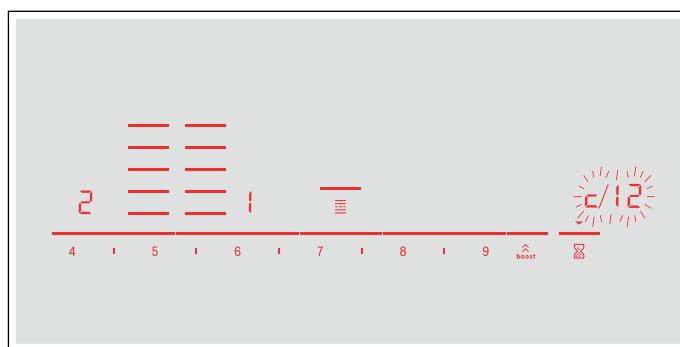
Test nádoby

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 **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

- 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, 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

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

Varná deska

Čištění

Varnou desku čistěte po každém vaření. Zabráníte tak připečení ulpívajících zbytků. Varnou desku čistěte teprve, když zhasne ukazatel zbytkového tepla.

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

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

V žádném případě nepoužívejte:

- nezředěné prostředky na mytí nádobí
- čisticí prostředky pro myčku nádobí
- abrazivní prostředky
- agresivní čisticí prostředky, jako spreje na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrn
- drsné houbičky
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe

Úporné nečistoty odstraníte nejlépe škrabkou na sklo, která se prodává. Řiďte se pokyny výrobce.

Vhodné škrabky na sklo obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

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

Možné skvrny

Vodní kámen a zbytky vody	Vyčistěte varnou desku, jakmile vychladne. Můžete použít vhodný čisticí prostředek na sklokeramické varné desky.*
Cukr, zbytky rýže nebo plast	Okamžitě vyčistěte. Použijte škrabku na sklo. Pozor: nebezpečí popálení.*

* Poté vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte hadrem.

Upozornění: Nepoužívejte čisticí prostředky, dokud je varná deska horká, mohly by tak vzniknout skvrny. Zkontrolujte, zda jste odstranili všechny zbytky použitého čisticího prostředku.

Rám 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.

Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)

Použití

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

Dětská pojistka je aktivována.

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

Proč blikají ukazatele a proč 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*"

Proč nelze aktivovat funkci asistence?

Bylo dosaženo maximálního příkonu spotřebiče nebo je aktivní funkce powerManagement. Vypněte nebo snižte stupeň ohřevu u aktivních varných zón.

Další informace k této funkci najdete v kapitole → "*Powermanager*"

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.

Vysoké pískavé zvuky:

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

Ukazatel	Možná příčina	Odstranění
Žádný	Přerušené napájení. Spotřebič nebyl zapojen podle schématu elektrického zapojení. Porucha elektroniky.	Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda v přívodu elektrického proudu nedošlo ke zkratu. Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojený podle schématu zapojení. Pokud poruchu nelze odstranit, kontaktujte technický zákaznický servis.
Ukazatele blikají	Ovládací panel je vlhký nebo je zakrytý nějakým předmětem.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na ukazatelích varných zón bliká  .	Vyskytla se porucha elektroniky.	Pro potvrzení poruchy krátce zakryjte ovládací panel rukou.
F2 / E8207 F4 / E8208	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu. Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného symbolu na varné desce.
F5 + stupeň vaření a akustický signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí přehřátí elektroniky.	Odstraňte nádobu. Za krátkou chvíli chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
F5 a akustický signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Odstraňte nádobu. Počkejte několik sekund. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Jakmile chybové hlášení zhasne, můžete vařit dál.
F1 / F6	Varná zóna je přehřátá a kvůli ochraně pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak znovu zapněte varnou zónu.
F0	Nelze aktivovat funkci přenesení nastavení.	Zkontrolujte chybové hlášení, za tímto účelem se dotkněte libovolné ovládací plošky. Můžete vařit jako obvykle, ale nemůžete používat funkci přenesení nastavení. Kontaktujte technický zákaznický servis.
F9	Nelze aktivovat varnou zónu FlexPlus.	Zkontrolujte chybové hlášení, za tímto účelem se dotkněte libovolné ovládací plošky. Na ostatních varných zónách můžete vařit jako obvykle. Kontaktujte technický zákaznický servis.
F8	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu bez přerušování.	Aktivovalo se automatické bezpečnostní vypnutí. Viz kapitolu .
E8202	Teplotní senzor je přehřátý a varná zóna se vypnula.	Počkejte, dokud teplotní senzor dostatečně nevychladne, a pak funkci znovu aktivujte.
E8203	Teplotní senzor je přehřátý a všechny varné zóny se vypnuly.	Když teplotní senzor nepoužíváte, odstraňte ho z nádoby a uchovávejte ho v dostatečné vzdálenosti od ostatních varných zón nebo zdrojů tepla. Varné zóny znovu zapněte.
E8204	Baterie teplotního senzoru je téměř vybitá.	Vyměňte baterii 3V CR2032. Viz část → "Výměna baterie".
E8205	Bezdrátové spojení s teplotním senzorem je přerušeno.	Funkci vypněte a poté znovu zapněte.
E8206	Teplotní senzor je vadný.	Kontaktujte technický zákaznický servis.
Ukazatel teplotního senzoru nesvítí.	Teplotní senzor nereaguje a ukazatel nesvítí.	Vyměňte baterii 3V CR2032. Viz část → "Výměna baterie". Pokud problém přetrvává, podržte 8–10 sekund stisknutý symbol na teplotním senzoru a teplotní senzor znovu spojte s varnou deskou. Viz část → "Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem". Pokud problém nadále přetrvává, kontaktujte technický zákaznický servis.

Nestavte na ovládací panel horké nádoby.

Ukazatel	Možná příčina	Odstranění
Ukazatel na senzoru dvakrát zabliká.	Baterie teplotního senzoru je téměř vybitá. Příští vaření se může přerušit kvůli vybité baterii.	Vyměňte baterii 3V CR2032. Viz část → "Výměna baterie".
Ukazatel na senzoru třikrát zabliká.	Bezdrátové spojení s teplotním senzorem je přerušené.	Podržte 8–10 sekund stisknutý symbol na teplotním senzoru a znovu ho spojte s varnou deskou. Viz část → "Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem".
  	Nesprávné provozní napětí mimo normální provozní rozsah.	Kontaktujte dodavatele elektrického proudu.
	Varná deska není správně připojená.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zkontrolujte, zda je zapojená podle schématu zapojení.
	Je aktivovaný předváděcí režim.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte 30 sekund a znovu ji zapojte. Během následujících 3 minut se dotkněte libovolné ovládací plošky. Předváděcí režim je deaktivovaný.

Nestavte na ovládací panel horké nádoby.

Upozornění

- Když se na ukazateli zobrazí , 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 a číslo FD

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

Typový štítek s těmito čísly najdete:

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

Číslo E najdete také na skleněné ploše varné desky. V základním nastavení si můžete ověřit seznam zákaznických servisů a číslo FD. Viz k tomu kapitolu → *"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 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 techniky, 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 16 cm, 1,7 l pro varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnc 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	Předeřtí Doba trvání (min:s)	Po- klička	Vaření Stupeň vaře- ní	Po- klička
Rozpuštění čokolády						
Poleva (např. značka Dr. Oetker, jemná hořká čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	-	-	-	1.5	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	1.5	Ano
Množství: 800 g	Hrnc Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Čočkový eintopf z plechovky						
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
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 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	Předehřátí Doba trvání (min:s)	Po- klička	Vaření Stupeň vaře- ní	Po- klička
Vaření mléčné rýže						
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 předehřátí 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
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	2.5	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
Smažení zmrazených hranolků						
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



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



9001528897

000420(00)