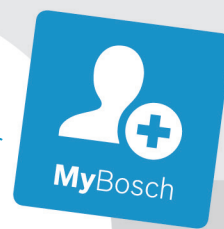




**BOSCH**



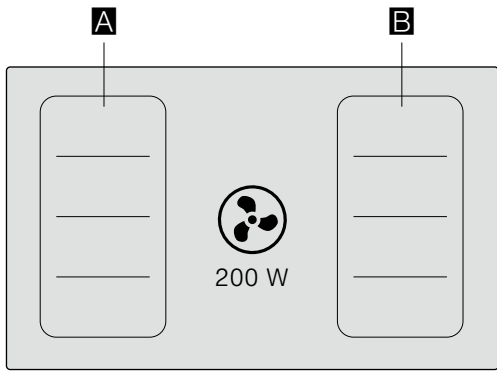
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Indukční varná deska s integrovaným ventilačním systémem

**PXX...D6..**

**[cs]** Návod k použití

Varná deska











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

\* IEC 60335-2-6

# Obsah

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

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

---

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

## Použití dle určení

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

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

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

Vestavba spotřebiče se musí provést podle přiloženého montážního návodu.

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

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

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

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

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

Nesmí se odsávat nebezpečné nebo výbušné látky a výpary.

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

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

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

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

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

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

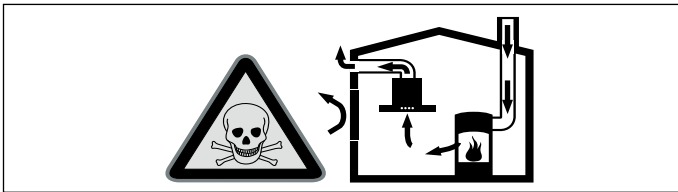
## **Důležité bezpečnostní pokyny**

### **Varování – Nebezpečí udušení!**

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

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

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

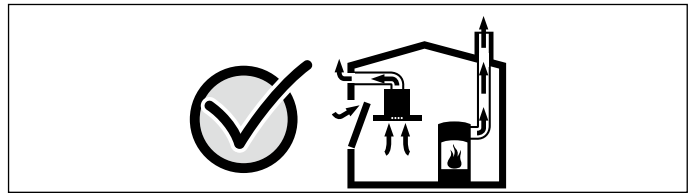


Otevřené spotřebiče na paliva (např. topné spotřebiče, průtokové ohříváče, bojler na plyn, olej, dřevo nebo uhlí) odebírají vzduch pro spalování z místnosti, kde jsou nainstalované, a odvádějí spaliny zařízením pro odvod spalin (např. komínem) ven. Ve spojení se zapnutou digestoří se z kuchyně a sousedních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

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

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

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



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

### **Varování – Nebezpečí požáru!**

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

**⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

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

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

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

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

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

**⚠ Varování – Nebezpečí poranění!**

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



## Příčiny poškození

### Pozor!

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



## Ochrana životního prostředí

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

### Tipy pro úsporu energie

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

### Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



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

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



## Indukční vaření

### Výhody při vaření s indukcí

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

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

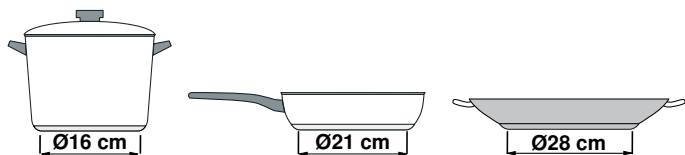
### Nádoby

Pro vaření s indukcí používejte pouze feromagnetické nádoby, například:

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

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

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

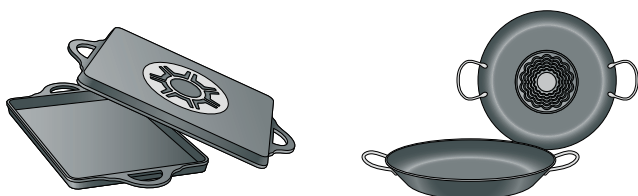


Pokud se flexibilní varná zóna používá jako jedna varná zóna, lze použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto oblast. Informace o umístění nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna".

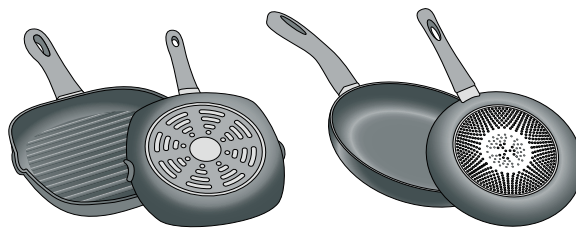


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

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



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



### Nevhodné nádoby

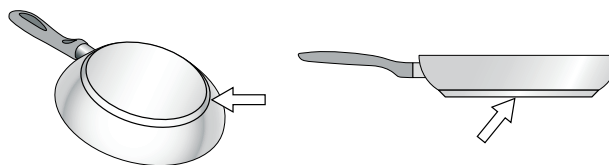
V žádném případě nepoužívejte adaptérové desky pro indukci nebo nádobí z:

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

### Vlastnosti dna nádoby

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

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



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

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

### Prázdna nádoba nebo nádoba s tenkým dnem

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

### Rozpoznání hrnce

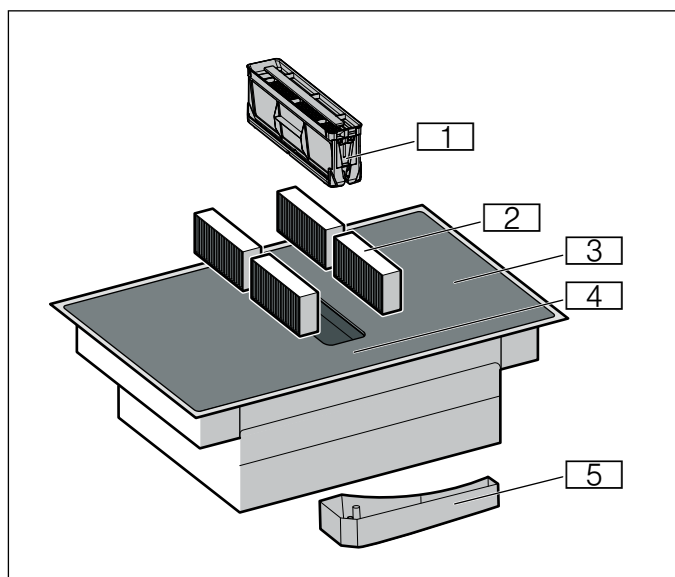
Každá varná zóna má dolní hranici pro rozpoznání hrnce, která závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna nádoby. Měli byste vždy používat varnou zónu, která odpovídá průměru dna hrnce.

## Seznámení se se spotřebičem

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

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

### Váš nový spotřebič



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

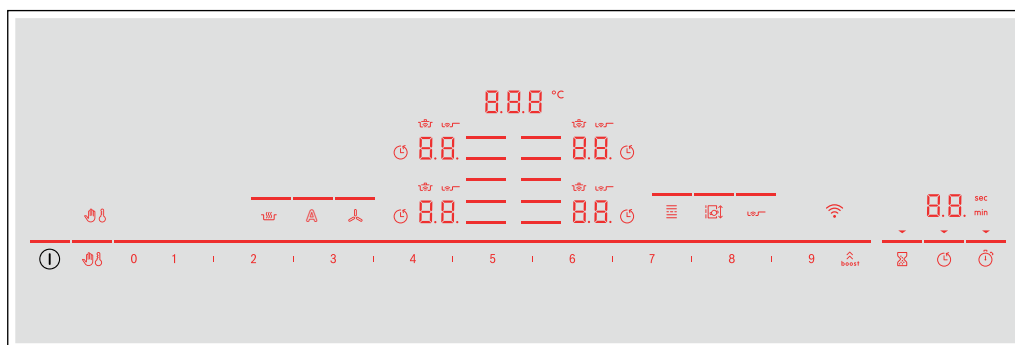
\* V závislosti na vybavení spotřebiče

### Zvláštní příslušenství

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

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

## Ovládací panel



Senzory volby	
①	Hlavní vypínač
≡	Zvolte varnou zónu
0 1 2 1...18 9	Oblast nastavení
boost	Funkce PowerBoost a ShortBoost Intenzivní stupně ventilace
🚫	Zablokování ovládacího panelu při čištění
🔒	Dětská pojistka
🌡️	Funkce udržování teploty
🔥	Pečicí senzor
☰	flexIndukce
📷	Funkce Move
⌚	Minutka
🕒	Automatická doba vaření
🕒	Funkce stopek
📶	WLAN
🌀	Ruční ovládání ventilace
🔊	Senzorické ovládání ventilace

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

## Ovládací plošky



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

Pokud se dotknete některého symbolu, aktivuje se příslušná funkce.

## Upozornění

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

## Varné zóny

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

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

## Ukazatel zbytkového tepla

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

Zbytkové teplo je zobrazeno následovně:

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

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

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

## Druhy provozu

Tento spotřebič můžete používat v režimu odvětrání nebo cirkulace.

### Provoz na odvětrání



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

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

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

### Režim cirkulace



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

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

## Před prvním použitím



Než spotřebič poprvé použijete, řiďte se následujícím pokynem:

Spotřebič a příslušenství důkladně vyčistěte.

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


Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem ①.

### Nastavení Home Connect

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

### Nastavení druhu provozu

Spotřebič se dodává s přednastaveným provozem pro cirkulaci vzduchu.

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

## Obsluha spotřebiče



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


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

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

### Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

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

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

#### Upozornění

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

### Nastavení varné zóny

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

Stupeň vaření **1** = nejnižší stupeň.

Stupeň vaření **9** = nejvyšší stupeň.



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

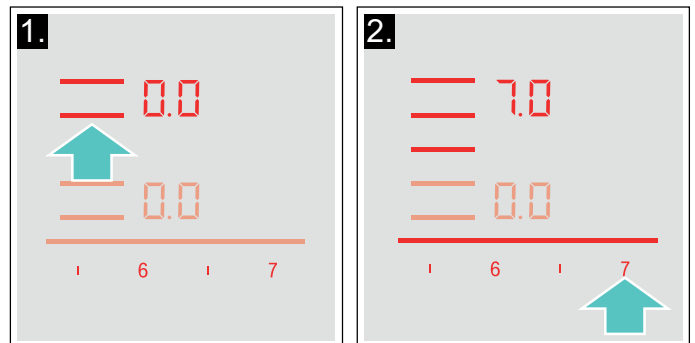
#### Upozornění

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

### Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

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




Stupeň vaření je nastavený.

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

### Změna stupně ohřevu

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

### Vypnutí varné zóny

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

#### Upozornění

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

## Doporučení pro vaření

### Doporučení

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

### Tabulka vaření

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

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

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





## Ruční ovládání ventilace



Stupeň ventilace můžete řídit ručně.

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

### Aktivovat

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


### Změna a vypnutí



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


### Intenzivní stupeň

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



### Aktivovat

Dotkněte se symbolu  a zvolte požadovaný stupeň intenzity.

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

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

### Změna a vypnutí


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

## Automatické spuštění

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

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

### Automatické spuštění se sensorovým řízením

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

## Automatické spuštění přes stupně vaření


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

## Automatický provoz se sensorovým řízením

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

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

### Aktivovat

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

### Deaktivace

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

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



## Funkce doběhu

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

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

### Aktivovat



Provoz s dobou doběhu je možný podle konfigurovaného základního nastavení:

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

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

### Deaktivace

#### Manuálně

Dotkněte se symbolu  nebo . Funkce doběhu se vypne.

#### Automatika

V následujících případech se funkce doběhu vypne:

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

## Flexibilní zóna

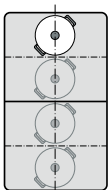
Lze ji podle potřeby používat jako jednu varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

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

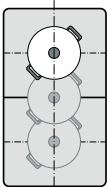
### Doporučení k použití nádobí

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

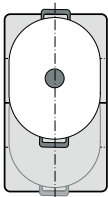
#### Jako jediná varná zóna



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

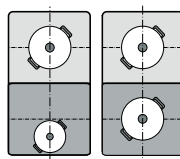


Průměr větší než 13 cm  
Umístěte nádobu do jedné ze tří poloh, které jsou znázorněné na obrázku.



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

#### Jako dvě nezávislé varné zóny



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

### Jako dvě nezávislé varné zóny

Flexibilní varná zóna se používá jako dvě nezávislé varné zóny.

#### Aktivace

Viz kapitolu → "Obsluha spotřebiče"


### Jako jediná varná zóna

Používání celé varné zóny spojením obou varných zón.

#### Spojení obou varných zón

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

Manuální spojení:

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


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

#### Upozornění

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

#### Rozdělení dvou varných zón

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

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

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

#### Upozornění

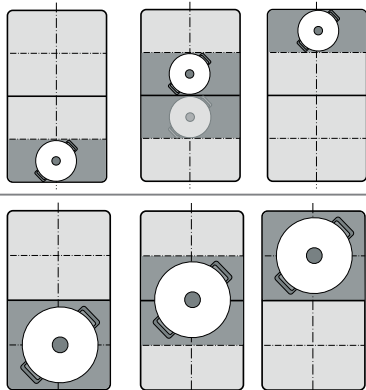
- Když varnou desku vypnete a později opět zapnete, flexibilní varná zóna se znovu přepne na dvě nezávislé varné zóny.
- Změna nastavení konfigurace flexibilní zóny je popsána v kapitole → "Základní nastavení".

## Funkce Move

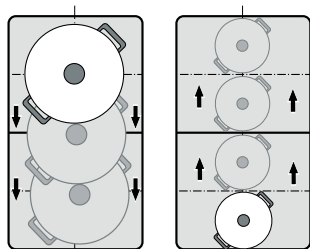
Pomocí této funkce se aktivuje celá flexibilní varná zóna, která je rozdělena na tři varné oblasti, jejichž stupně vaření jsou přednastaveny.

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

### Varné zóny



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



Přednastavené stupně vaření:

Přední zóna = stupeň vaření **9**

Střední zóna = stupeň vaření **5**



Zadní zóna = stupeň vaření **1.5**

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

### Upozornění

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

### Aktivovat

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

Funkce je aktivovaná.

### Změna stupně vaření

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


### Upozornění

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

### Deaktivace

Dotkněte se symbolu . Ukazatel vedle symbolu  zhasne.

Funkce je deaktivovaná.

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

## Časové funkce





Varná deska má k dispozici tři funkce timeru:

- Programování doby vaření
- Kuchyňský budík
- Funkce stopek

### Programování doby vaření

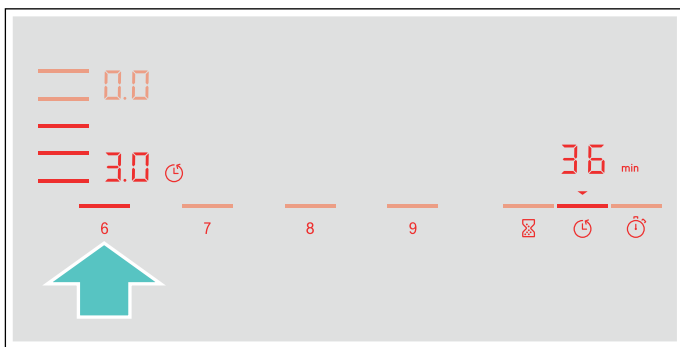
Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.


#### Takto provedete nastavení:

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



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



4. Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

Doba vaření se začne odměřovat.

#### Upozornění

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

#### Pečící senzor


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


#### Varné funkce

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


#### Změna nebo zrušení doby



Zvolte varnou zónu a potom se dotkněte symbolu .

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

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

#### Po uplynutí doby

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

Na ukazateli timeru bliká symbol  a ukazatel .

Při dotyku symbolu  zmizí ukazatele a skončí akustický signál.

#### Upozornění





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

### Kuchyňská minutka


Pomocí kuchyňské minutky můžete nastavit čas až do 99 minut.


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


#### Takto provedete nastavení

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



#### Změna nebo zrušení doby

Dotkněte se symbolu .

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

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

### Po uplynutí doby

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




Po dotyku symbolu  ukazatele zhasnou.

### Funkce stopek

Stopky ukazují čas, který uplyne od aktivace.


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

#### Aktivace

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

Doba se začne odměřovat.


#### Deaktivace

Dotykem symbolu  zastavíte funkci stopek. Ukazatele timeru svítí dále.

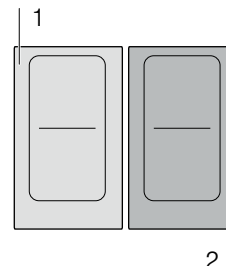
Dotknete-li se znovu symbolu , ukazatele zmizí.

Funkce je deaktivovaná.

## Funkce PowerBoost



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

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



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

#### Aktivace

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

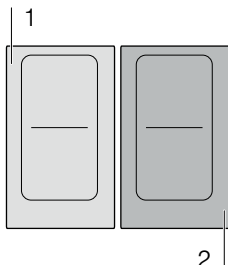
**Upozornění:** Za určitých okolností se funkce PowerBoost může z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky automaticky vypnout.

## 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 . Svítí ukazatel **Pb.**.  
Funkce je aktivovaná.

### Deaktivace


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

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


## Funkce udržování teploty

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

### Aktivace

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

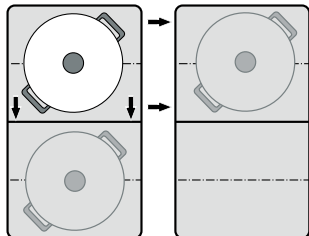
### Deaktivace

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

## Převzetí nastavení


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

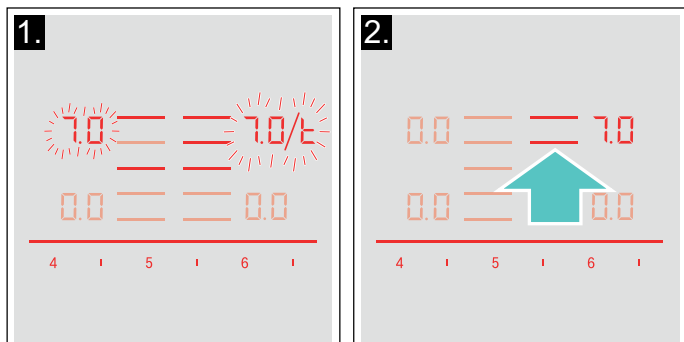
Pro přenesení nastavení posuňte nádobu ze zapnuté varné zóny na jinou varnou zónu.



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

### Aktivovat

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



Nastavení byla přenesena na novou varnou zónu.

### Upozornění

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

## Asistenční funkce

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

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

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

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

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

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






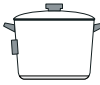



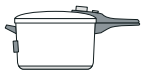

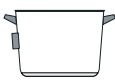

V této kapitole získáte následující informace:

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

### Druhy asistenčních funkcí

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

V tabulce jsou uvedena různá dostupná nastavení pro asistenční funkce:

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

\* Předehřejte s pokličkou a smažte bez pokličky.

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



## Vhodné nádoby

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

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

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

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

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

### Zvláštní příslušenství

#### Pánev o průměru 15 cm

Doporučené příslušenství pro senzor smažení.

#### Pánev o průměru 19 cm

Doporučené příslušenství pro senzor smažení.

#### Pánev o průměru 21 cm

Doporučené příslušenství pro senzor smažení.

#### Nádoba Teppan Yaki

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

#### Grilovací nádoba

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

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

### Upozornění

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

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

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

## Senzory a zvláštní příslušenství

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

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

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

Senzor vaření je nezbytný pro používání varných funkcí.

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

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

## Funkce a stupně vaření

### Pečicí senzor

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

Varné zóny s touto funkcí jsou označeny symbolem pečicího senzoru.

### Výhody

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

### Upozornění



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

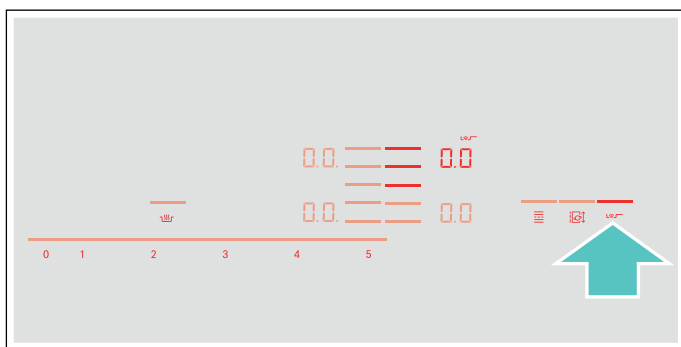
## Teplotní stupně

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

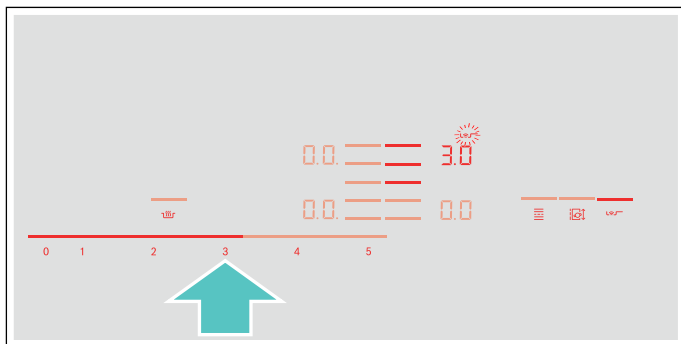
### Takto provedete nastavení

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


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



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




Funkce je aktivovaná.

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

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

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

### Vypnutí pečicího senzoru

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

### Varné funkce

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

Tyto funkce jsou k dispozici pro všechny varné zóny.

### Výhody

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

### Upozornění

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

**Teplotní rozmezí a stupně teploty**

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

**Tipy pro vaření s varnými funkcemi**

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

**Upozornění**

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

**Nastavení bodu varu**

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

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



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

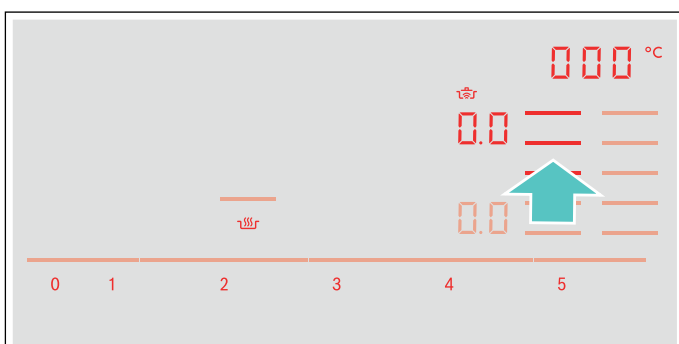
\* Základní nastavení

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

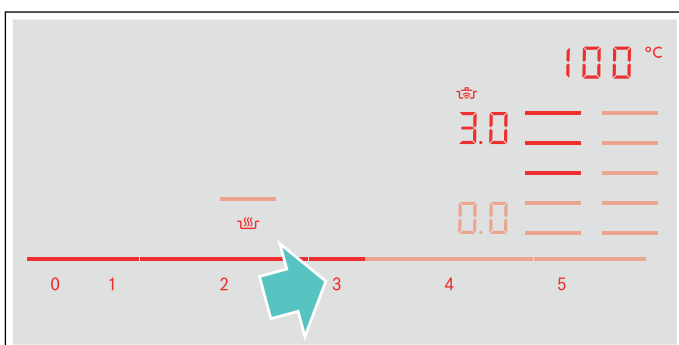
### Takto provedete nastavení

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


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



5. Zvolte vhodný stupeň teploty podle tabulky.





Funkce je aktivovaná.

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

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

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

### Vypnutí varných funkcí

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
























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

## Doporučené pokrmy

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

Funkce asistence při vaření:

	Senzor smažení pro pánve
	Senzor vaření

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

<sup>1</sup> Několikrát obraťte.





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

<sup>3</sup> Pravidelně míchejte.

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

<sup>5</sup> Pokrm vložte na začátku.

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

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

<sup>1</sup> Několikrát obraťte.









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

<sup>3</sup> Pravidelně míchejte.

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

<sup>5</sup> Pokrm vložte na začátku.









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

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

<sup>1</sup> Několikrát obraťte.

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

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

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











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

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

<sup>3</sup> Pravidelně míchejte.

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

<sup>5</sup> Pokrm vložte na začátku.

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
















<sup>1</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>2</sup> Několikrát obraťte.

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

<sup>4</sup> Pokrm vložte na začátku.

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

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

<sup>1</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>2</sup> Několikrát obraťte.

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

<sup>4</sup> Pokrm vložte na začátku.

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



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

<sup>1</sup> Pravidelně míchejte.

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

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

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

<sup>5</sup> Pokrm vložte na začátku.

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

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

<sup>2</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>3</sup> Pokrm vložte na začátku.

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

<sup>1</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>2</sup> Pokrm vložte na začátku.

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

















<sup>1</sup> Pravidelně míchejte.

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

<sup>1</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>2</sup> Pokrm vložte na začátku.

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










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

<sup>1</sup> Několikrát obraťte.

<sup>2</sup> Pravidelně míchejte.

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

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

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

<sup>1</sup> Několikrát obraťte.

<sup>2</sup> Pravidelně míchejte.

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

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

<sup>5</sup> Pokrm vložte na začátku.

## Teppan Yaki a Grill pro flexibilní zónu

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

### Grill

































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

### Teppan Yaki

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

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

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

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

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





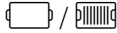


















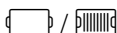





<sup>2</sup> Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Pravidelně míchejte.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Bezdrátový teplotní senzor

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

### Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru

V této části získáte následující informace:

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

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

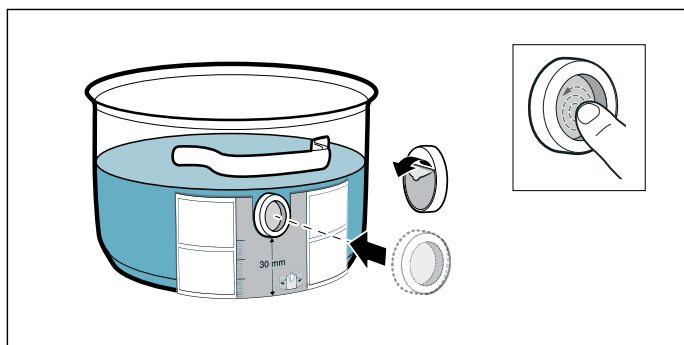
00577921	Sada 5 silikonových nálepek
HEZ39050	Senzor vaření a sada s 5 silikonovými nálepkami

### Nalepení silikonové lepicí pásky

Silikonová lepicí páska slouží k upevnění teplotního senzoru na nádobě.

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

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



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

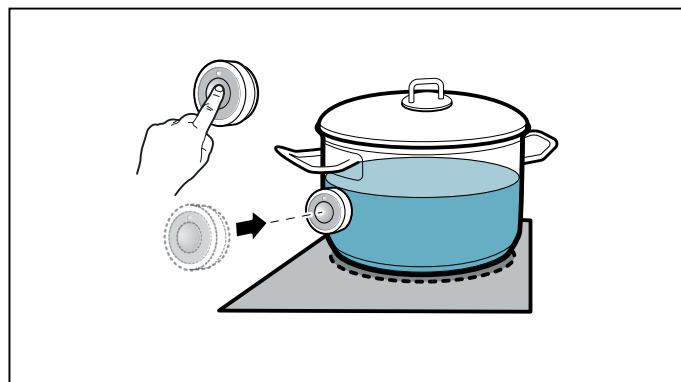
Lepidlo potřebuje k řádnému vytvrzení 1 hodinu. Nádobu během této doby nepoužívejte ani nečistěte.

### Upozornění

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

### Nasazení bezdrátového teplotního senzoru.

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





### Upozornění




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

### Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem

Pro spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem postupujte následovně:


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

### Výsledek

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

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

### Resetování bezdrátového teplotního senzoru

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

### Čištění

Bezdrátový teplotní senzor se nesmí mýt v myčce.

#### Teplotní senzor

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

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

#### Silikonová lepicí páska

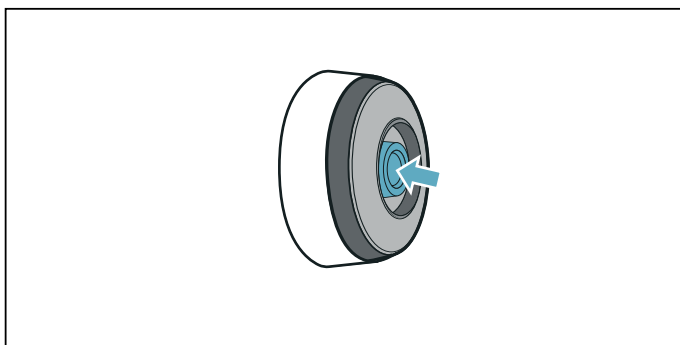
Před nalepením na teplotní senzor očistěte a osušte. Vhodná pro myčku.

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

#### Okénko teplotního senzoru

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

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



### Upozornění

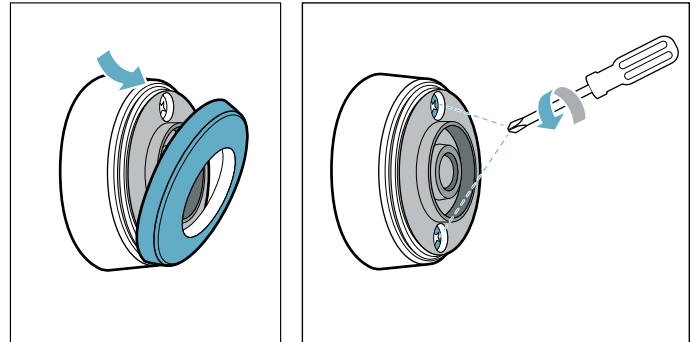
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky, jako drhnoucí houbičky a kartáčky nebo krémové čisticí prostředky.
- Nedotýkejte se okénka senzoru prsty. Mohli byste ho znečistit nebo poškrábat.

### Výměna baterie

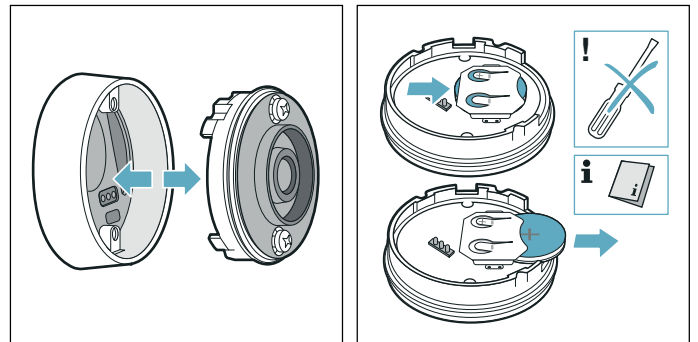
Pokud se teplotní senzor při stisknutí symbolu nerozsvítí, je vybitá baterie.

Výměna baterie:

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

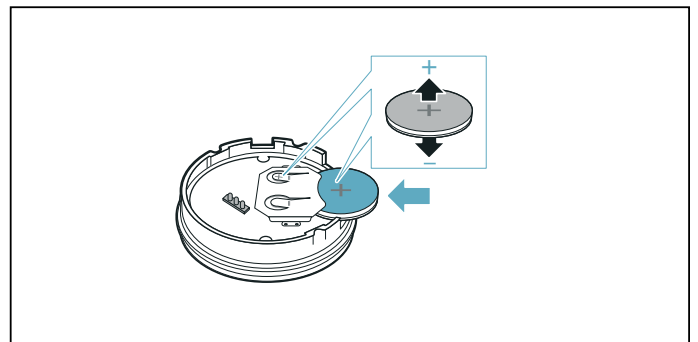


2. Otevřete uzávěr teplotního senzoru. Ze spodní části teplotního senzoru vyjměte baterii a vložte novou (dbejte přitom na správnou orientaci pólů baterie).



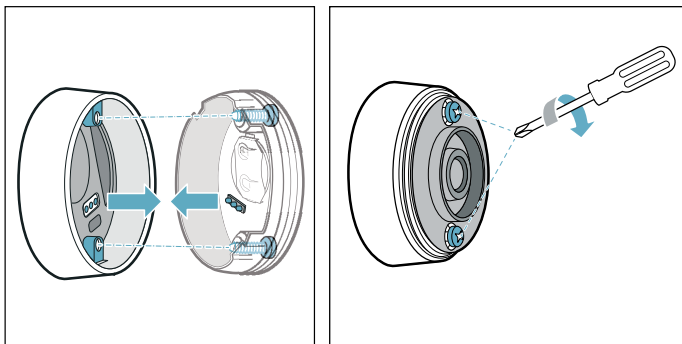
#### Pozor!

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

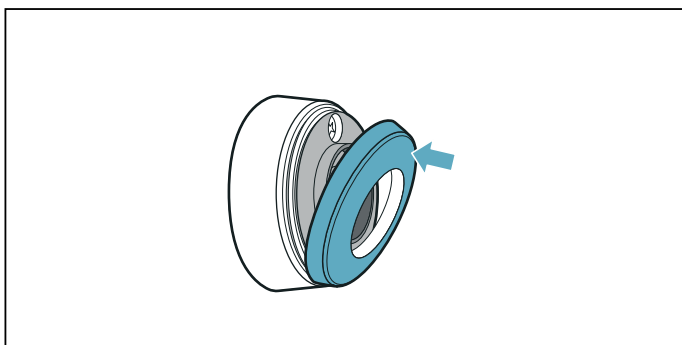




3. Zavřete uzávěr teplotního senzoru (otvory pro šrouby na uzávěru se musí krýt s prohlubněmi na spodní části krytu). Šroubovákem utáhněte šrouby.



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



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

### Prohlášení o shodě

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

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

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



## Dětská pojistka

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

### Aktivace a deaktivace dětské pojistky


Varná deska musí být vypnutá.

Aktivace:

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

Varná deska je zablokována.

Deaktivace:

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

### Automatická dětská pojistka

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


### Zapnutí a vypnutí


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



## Blokování při utírání

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

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

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

### Upozornění

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



## Automatické vypnutí

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

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

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

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

## Základní nastavení

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

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


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

\*Nastavení z výrobního závodu


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

**Takto se dostanete k základním nastavením:**


Varná deska musí být vypnutá.

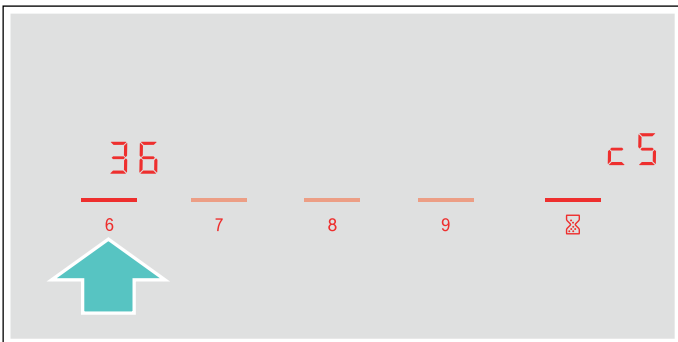
1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se cca 4 sekundy dotýkejte symbolu . První čtyři ukazatele udávají informace o produktu. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů se dotkněte oblasti nastavování.


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

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



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



6. Minimálně 4 sekundy se dotýkejte symbolu .

Nastavení jsou uložena.

**Opusťte základní nastavení**

Vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

**Ukazatel spotřeby energie**

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

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

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

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

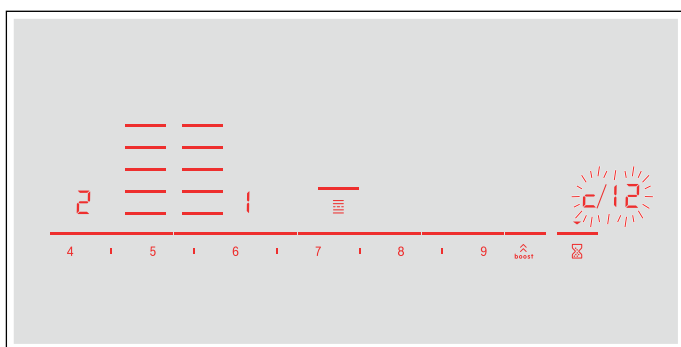
## Test nádoby

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

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

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

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



Zkontrolujte výsledek podle následující tabulky:

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

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

Pro opětovnou aktivaci této funkce se dotkněte oblasti nastavování.

### Upozornění

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

## Powermanager

Díky funkci Power Manager lze nastavit celkový výkon varné desky.

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

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

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

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

## Home Connect

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

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

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

### Upozornění

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

### Seřízení

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

Respektujte dodané podklady aplikace Home Connect.





Při seřízení nastavení postupujte podle kroků určených aplikací.

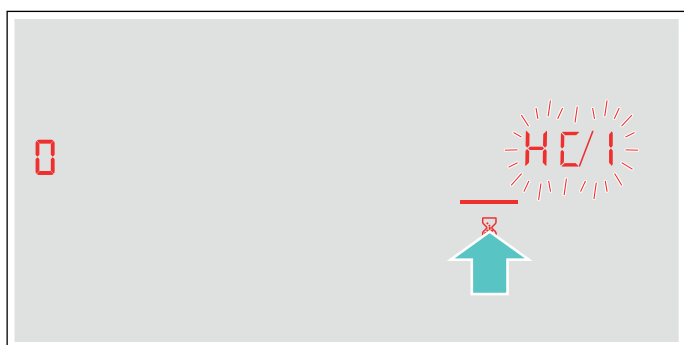
Při seřízení musí být aplikace otevřená.





### Automatické přihlášení k domácí síti

Potřebujete router s funkcí WPS.


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



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

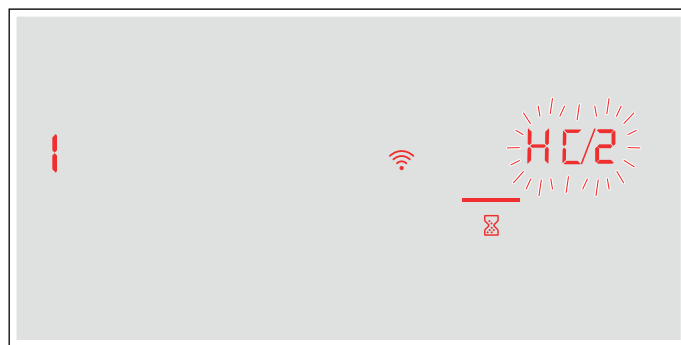



4. V oblasti nastavení nastavte hodnotu .  
Na ovládacím panelu bliká  a symbol .
5. Během 2 minut stiskněte tlačítko WPS na routeru. Jakmile symbol  na ovládacím panelu přestane blikat a stabilně svítí, je varná deska připojena k domácí síti.

### Upozornění:





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

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




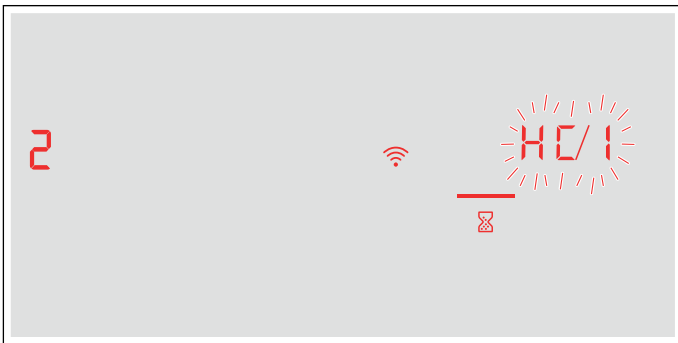
6. Na mobilním zařízení spusťte aplikaci a postupujte podle pokynů pro automatické přihlášení do sítě. Přihlašování je ukončeno, jakmile se na ukazateli varné zóny zobrazí hodnota .

### Manuální přihlášení k domácí síti

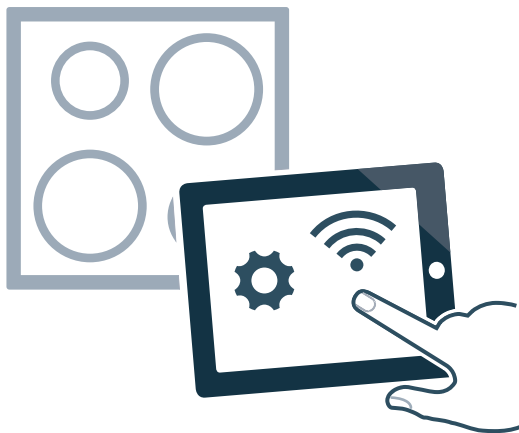
1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Symbol  tiskněte tak dlouho, než se zobrazí střídavě HC a .  
V ukazateli varné zóny svítí .




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

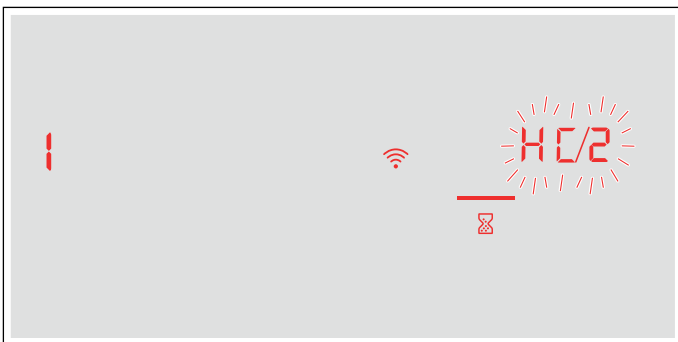


5. Přihlašte mobilní koncové zařízení do sítě varné desky pomocí SSID „HomeConnect“ s heslem „HomeConnect“.



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

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



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

## Nastavení Home Connect

Home Connect můžete kdykoliv přizpůsobit svým potřebám.

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

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



**Upozornění**



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

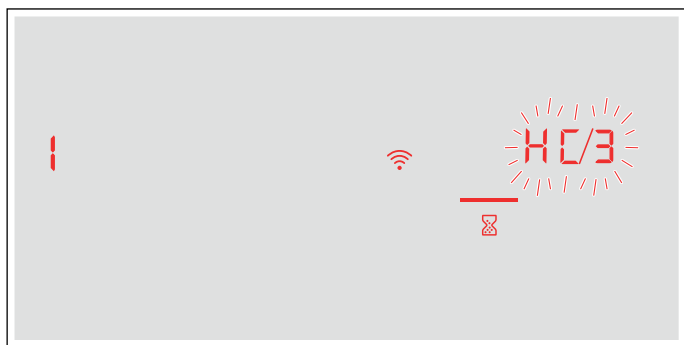
**Deaktivace WLAN**


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

**Upozornění:**

V pohotovostním režimu je spotřeba energie max. 2 W.

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






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

**Odpojit ze sítě**



Varnou desku můžete od sítě kdykoliv odpojit.

**Upozornění:**

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

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

**Zapojení do sítě**

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





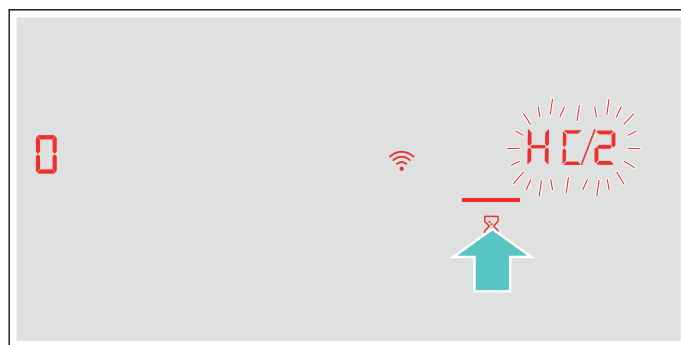
4. V oblasti nastavení nastavte hodnotu **1** „Automaticky spojit“ nebo hodnotu **2** „Spojit manuálně“.
5. Řiďte se pokyny podle → "Automatické přihlášení k domácí síti" nebo → "Manuální přihlášení k domácí síti".

**Připojení k aplikaci**

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

**Upozornění**

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







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

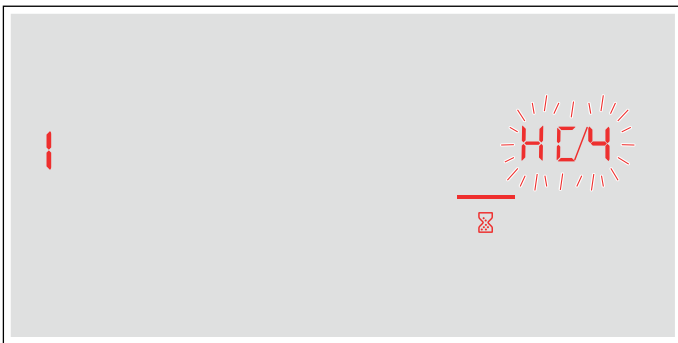
## Nastavení přes aplikaci

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

### Upozornění

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

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



### Potvrzení nastavení

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

## Aktualizace softwaru

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

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

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

Aplikace Home Connect vás bude informovat o úspěšné instalaci.

### Upozornění

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

## Vzdálená diagnostika

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

### Upozornění:

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

## Upozornění k ochraně údajů

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

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

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

### Upozornění:

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

## Prohlášení o shodě

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

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



Pásmo 2,4 GHz: max. 100 mW

Pásmo 5 GHz: max. 100 mW



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

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

## Čištění

### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

### ⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

### ⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

### ⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

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

### Upozornění

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

## Čisticí prostředky

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

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

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

### Pozor!

#### Poškození povrchu

Nepoužívejte:

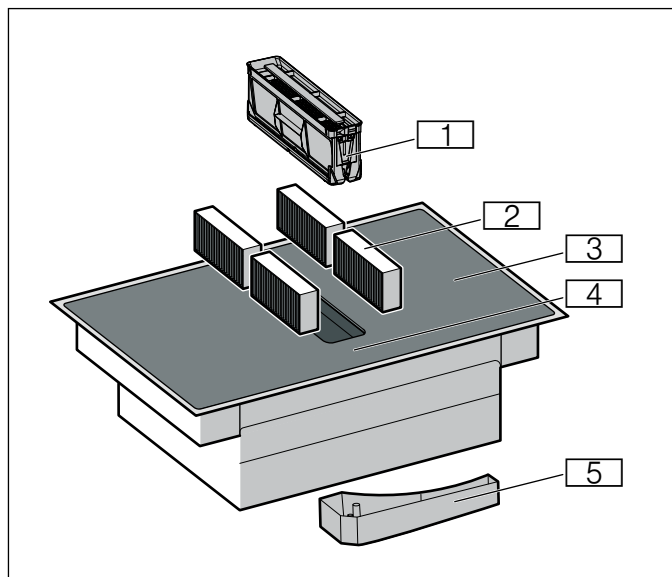
- nezředěné prostředky na mytí nádobí
- čisticí prostředky pro myčku nádobí
- abrazivní prostředky
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe
- čisticí prostředky na pečící trouby
- leptavé čisticí prostředky, prostředky s obsahem chloru ani agresivní čisticí prostředky
- čisticí prostředky s vysokým obsahem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

**Pozor!****Poškození povrchu**

Nové houbové utěrky před použitím vždy důkladně propláchněte.

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

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

**Součásti, které je třeba čistit**

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

\* V závislosti na vybavení spotřebiče

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

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

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

## Varná deska

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

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

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

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

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

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

## Ventilace

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

### Kovové tukové filtry

Kovový tukový filtr se musí pravidelně čistit.

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

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

### Aktivní uhlíkové filtry

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

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

### Ukazatel nasycení

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

Na displeji svítí **F**.

Nejpozději nyní byste měli aktivní uhlíkové filtry vyměnit.

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

Po vypnutí spotřebiče svítí **F**.

Držte stisknutý symbol pro větrání, dokud nezazní akustický signál.

Ukazatel nasycení aktivních uhlíkových filtrů je resetovaný.

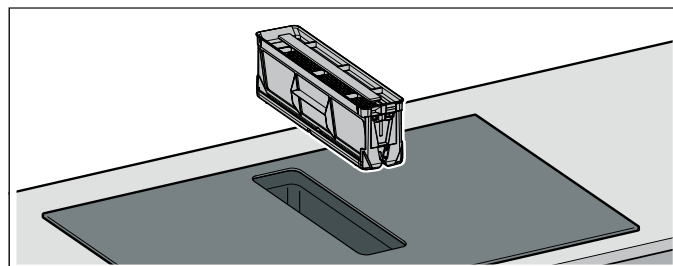
## Výměna filtrů s aktivním uhlím (jen při režimu cirkulace vzduchu)

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

### Upozornění

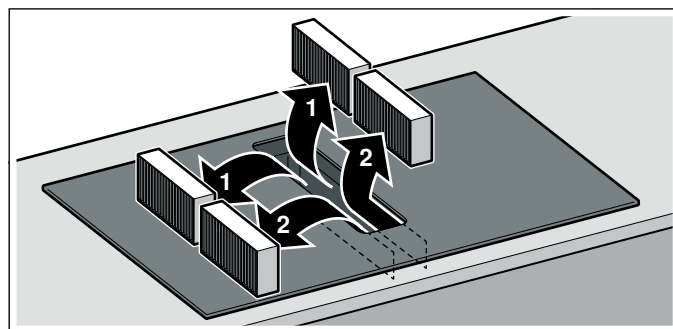
- Aktivní uhlíkové filtry a akustický filtr jsou součástí dodávky. Náhradní aktivní uhlíkové filtry nebo akustický filtr obdržíte ve specializovaných prodejnách, u zákaznického servisu nebo v internetovém obchodě.
- Aktivní uhlíkové filtry a akustický filtr nelze čistit ani znovu aktivovat.
- Používejte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

1. Vyjměte kovový tukový filtr.

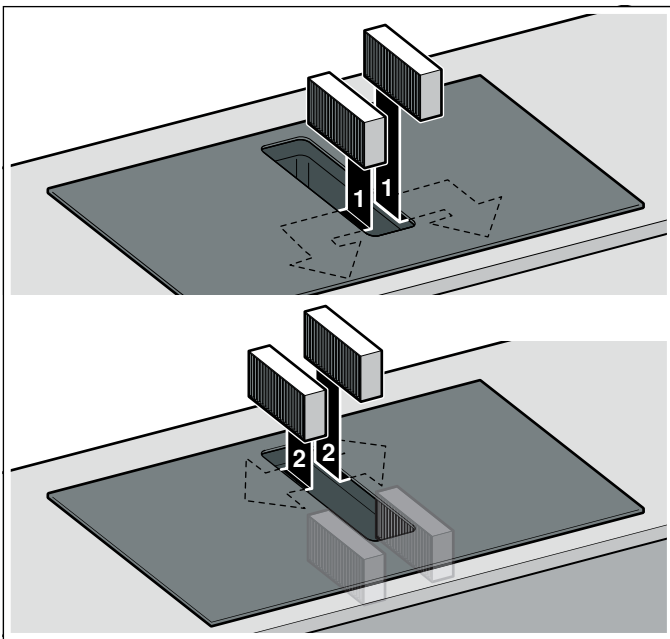


### Upozornění

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



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



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

#### Resetování ukazatelů nasycení

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

Po vypnutí spotřebiče svítí **F**.

Držte stisknutý symbol pro větrání, dokud nezazní akustický signál.

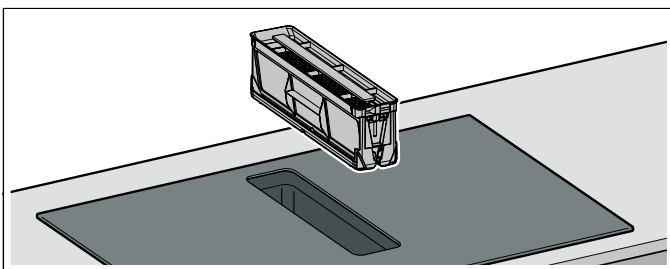
Ukazatel nasycení aktivních uhlíkových filtrů je resetovaný.

#### Demontáž kovového tukového filtru

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

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

1. Vyměňte kovový tukový filtr.



#### Upozornění

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

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

#### Čištění kovového tukového filtru

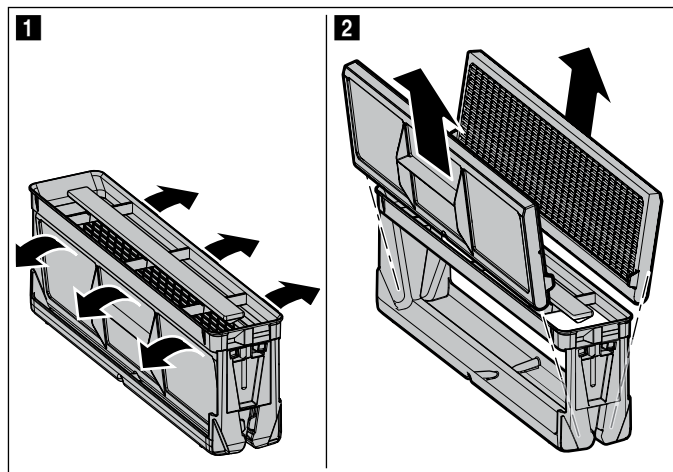
##### Upozornění

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

##### Ručně:

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

- Demontujte kovový tukový filtr.



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

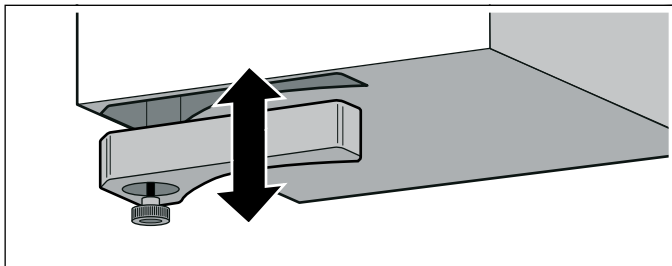
##### V myčce nádobí:

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

## Čištění přepadové nádoby

1. Přepadovou nádobu odšroubujte oběma rukama.

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



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

### Upozornění

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

## Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)

### Použití

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

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

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

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

#### Proč nemohu aktivovat funkci asistence?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Sání vzduchu je příliš slabé.

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

### Zvuky

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

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

#### Možné zvuky:

##### Hluboké bzučení jako u transformátoru:

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

##### Hluboké pískání:

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

##### Praskání:

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



## Zvuky

### Vysoké pískavé zvuky:

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

### Zvuk ventilátoru:

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

## Nádoby

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

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

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

Varná zóna, na které stojí nádoba, není zapnutá.

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

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

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

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

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

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

## Čištění

### Jak mohu čistit indukční varnou desku?

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

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

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

Zkontrolujte, zda je přepadová nádoba plná.

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

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

Přepadovou nádobu čistěte často.

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

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

Kovový tukový filtr čistěte často.

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

## ? Co dělat v případě poruchy?

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

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

Nestavte na ovládací panel horké nádoby.

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

Nestavte na ovládací panel horké nádoby.

### Upozornění

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

## Zákaznický servis

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

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

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

Typový štítek s příslušnými čísly najdete:

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

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

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

### Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

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

## Zkušební pokrmy

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

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

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

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

\* Recept podle DIN 44550

\*\* Recept podle DIN EN 60350-2

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



## Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

### 1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu s § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „záruka“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

### 2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschová.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

### 3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na [www.bosch-home.cz](http://www.bosch-home.cz).

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.



## 4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
  - transportního poškození nebo přemístování (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
  - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
  - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
  - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
  - vady příslušenství a volitelné vybavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

## 5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodané náhradní díly výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

## 6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

## 7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

## 8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a pořizovací doklad (fakturu).

## 9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

## 10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

Všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházející do styku s potravinami splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č.258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb. Toto prohlášení se vztahuje na všechny výrobky přicházející do styku s potravinami uvedené v aktuálním ceníku společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

### Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,  
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

# B/S/H/

## **Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Radlická 350  
158 00 Praha 5

Příjem oprav  
Tel.: +420 251 095 546  
Email: **opravy@bshg.com**

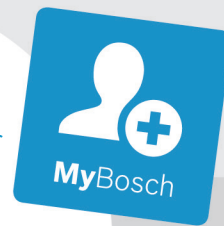
Objednávky příslušenství a náhradních dílů  
Tel.: +420 251 095 556  
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznické poradenství  
Tel.: +420 251 095 555  
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách **[www.bosch-home.cz](http://www.bosch-home.cz)**  
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



**BOSCH**



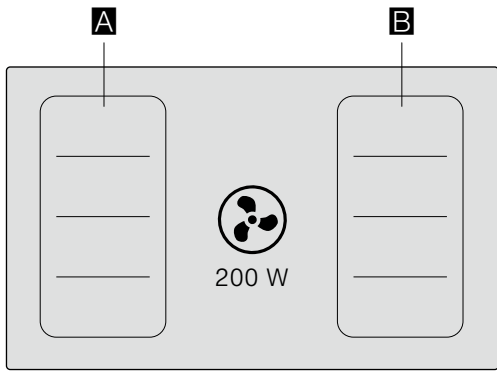
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Indukčný varný panel s integrovaným odsávacím systémom

**PXX...D6..**

**[sk]** Návod na používanie

Varný panel



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

\* IEC 60335-2-6

# Obsah

	<b>Používanie podľa príkazov</b> . . . . .	<b>5</b>		<b>Funkcia PowerBoost</b> . . . . .	<b>21</b>
	<b>Dôležité bezpečnostné upozornenia</b> . . . . .	<b>6</b>		Aktivovanie . . . . .	21
	<b>Príčiny poškodenia</b> . . . . .	<b>8</b>		Deaktivovanie . . . . .	21
	<b>Ochrana životného prostredia</b> . . . . .	<b>8</b>		<b>Funkcia ShortBoost</b> . . . . .	<b>22</b>
	Tipy ako šetriť energiu . . . . .	8		Odporúčania na používanie . . . . .	22
	Ekologicky zlikvidujte odpad . . . . .	8		Aktivovanie . . . . .	22
	<b>Kuhanie z indukciou</b> . . . . .	<b>9</b>		Deaktivovanie . . . . .	22
	Výhody varenia s indukciou . . . . .	9		<b>Funkcia udržiavania tepla</b> . . . . .	<b>22</b>
	Riad na varenie . . . . .	9		Aktivovanie . . . . .	22
	<b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b> . . . . .	<b>10</b>		Deaktivovanie . . . . .	22
	Váš nový spotrebič . . . . .	10		<b>Prenesenie nastavení</b> . . . . .	<b>23</b>
	Osobitné príslušenstvo . . . . .	10		Aktivácia . . . . .	23
	Ovládací panel . . . . .	11		<b>Funkcie asistencie pri varení</b> . . . . .	<b>24</b>
	Varné zóny . . . . .	11		Druhy funkcií asistenta pri varení . . . . .	24
	Ukazovateľ' zvyškového tepla . . . . .	12		Vhodný riad na varenie . . . . .	25
	<b>Druhy prevádzky</b> . . . . .	<b>12</b>		Senzory a osobitné príslušenstvo . . . . .	25
	Režim s odvodom vzduchu . . . . .	12		Funkcie a stupne varenia . . . . .	25
	Cirkulačná prevádzka . . . . .	12		Odporúčané jedlá . . . . .	29
	<b>Pred prvým použitím</b> . . . . .	<b>13</b>		Teppan Yaki a Grill pre Flex Zone . . . . .	37
	Nastavenie Home Connect . . . . .	13		<b>Bezkáblový teplotný senzor</b> . . . . .	<b>39</b>
	Nastavenie druhu prevádzky . . . . .	13		Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty . . . . .	39
	<b>Obsluha spotrebiča</b> . . . . .	<b>13</b>		Prepojenie bezkáblového senzora teploty s ovládacím panelom . . . . .	39
	Zapnutie a vypnutie varného panela . . . . .	13		Čistenie . . . . .	40
	Nastavenie varnej zóny . . . . .	13		Výmena batérie . . . . .	40
	Odporúčania pri varení . . . . .	14		Vyhlasenie o zhode . . . . .	41
	Manuálne ovládanie ventilácie . . . . .	17		<b>Detská poistka</b> . . . . .	<b>41</b>
	Intenzívny stupeň . . . . .	17		Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky . . . . .	41
	Automatický štart . . . . .	17		Automatická detská poistka . . . . .	41
	Automatická prevádzka so senzorovým ovládaním . . . . .	17		<b>Ochrana pri utieraní</b> . . . . .	<b>42</b>
	Funkcia dobehu . . . . .	17		<b>Automatické vypnutie</b> . . . . .	<b>42</b>
	<b>Zóna Flex</b> . . . . .	<b>18</b>		<b>Základné nastavenia</b> . . . . .	<b>43</b>
	Odporúčania na používanie riadu na varenie . . . . .	18		Do základných nastavení sa dostanete takto: . . . . .	45
	Ako dve nezávislé varné zóny . . . . .	18			
	Ako jediná varná zóna . . . . .	18			
	<b>Funkcia Move</b> . . . . .	<b>19</b>			
	Aktivácia . . . . .	19			
	Deaktivovanie . . . . .	19			
	<b>Časové funkcie</b> . . . . .	<b>20</b>			
	Naprogramovanie času ohrevu . . . . .	20			
	Kuchynská minútka . . . . .	20			
	Funkcia stopiek . . . . .	21			

	<b>Indikátor spotreby energie</b> .....	<b>45</b>
	<b>Test riadu na varenie</b> .....	<b>46</b>
	<b>Powermanager</b> .....	<b>46</b>
	<b>Home Connect</b> .....	<b>47</b>
	Nastavenie .....	47
	Nastavenia Home Connect .....	48
	Aktualizácia softvéru .....	50
	Vzdialená diagnostika .....	50
	Upozornenie k ochrane údajov .....	51
	Vyhľadanie o zhode .....	51
	<b>Čistenie</b> .....	<b>51</b>
	Čistiace prostriedky .....	51
	Súčasti, ktoré sa čistia .....	52
	Rám varného panela (len na spotrebičoch s rámom) .....	52
	Varný panel .....	53
	Ventilácia .....	53
	Čistenie prepadovej nádoby .....	55
	<b>Časté otázky a odpovede (FAQ)</b> .....	<b>56</b>
	<b>Poruchy, čo robiť?</b> .....	<b>58</b>
	<b>Zákaznícky servis</b> .....	<b>60</b>
	Označenie modelu (E-Nr.) a dátum výroby (FD-Nr.) ..	60
	<b>Skúšobné pokrmy</b> .....	<b>61</b>

---

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: **www.bosch-home.com** a v internetovom obchode: **www.bosch-eshop.com**

## Používanie podľa príkazov

Starostlivo si prečítajte tento návod. Návod na používanie a montážny návod, rovnako ako doklad s údajmi o spotrebiči, si starostlivo odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak sa spotrebič pri preprave poškodil, nepripájajte ho. Škodu písomne zaznamenajte, zavolajte zákaznícky servis, inak nemáte právo uplatniť záruku.

Spotrebič môže pripojiť len oprávnený odborník. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Montáž tohto spotrebiča vykonajte podľa priloženého návodu na montáž.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Na postup varenia sa musí dohliadať. Na krátkodobý postup varenia sa musí nepretržite dohliadať. Spotrebič používajte iba v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej nadmorskej výšky 2000 m.

Nepoužívajte žiadne kryty na varný panel. Môžu viesť k nehodám, napr. prehriatím, vznietením alebo praskajúcimi materiálmi.

Používajte len nami schválené bezpečnostné zariadenia alebo detské zábrany. Nevhodné bezpečnostné zariadenia alebo detské zábrany môžu viesť k nehodám.

Tento spotrebič nie je určený na prevádzku s externými spínacími hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

Nebezpečné alebo výbušné látky a pary sa nesmú odsávať.

Dbajte na to, aby sa do spotrebiča nedostali malé predmety alebo tekutiny.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcim z tohto používania.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

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

Pri použití funkcií varenia sa musí nastavená varná zóna zhodovať s varnou zónou, na ktorej sa nachádza hrniec s teplotným senzorom.

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

## Dôležité bezpečnostné upozornenia

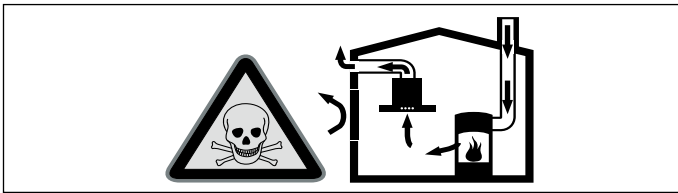
### Varovanie – Nebezpečenstvo udusení!

Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo pre deti. Nikdy nenechajte deti hrať sa s obalovým materiálom.

### Varovanie – Nebezpečenstvo ohrozenia života!

Spätne nasávané dymové plyny môžu spôsobiť otravu.

Keď sa spotrebič používa v odvetrávacej prevádzke súčasne s ohniskom závislým od vetrania miestnosti, postarajte sa vždy o dostatočný prívod vzduchu.

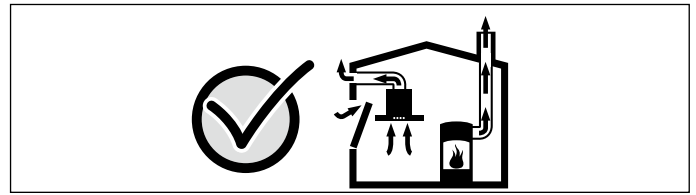


Ohniská závislé od vetrania miestnosti (napr. vyhrievacie spotrebiče na plyn, olej, drevo alebo uhlie, prietokové ohrievače, ohrievače vody) odoberajú dym z miestnosti, kde sú nainštalované a spaliny odvádzajú odsávacím zariadením (napr. komín) smerom von. V súvislosti so zapnutým odsávačom pár sa z kuchyne a susedných miestností odoberá vzduch – bez dostatočného prívodu vzduchu vzniká podtlak. Toxické plyny sa z komína alebo z odťahovej šachty nasávajú naspäť do obytných priestorov.

- Preto je potrebné zabezpečiť dostatočný prívod vzduchu.
- Samotná vetracia mriežka na prívod a odvod vzduchu zabudovaná v stene nezaručuje dodržiavanie hraničných hodnôt. Bezpečná prevádzka je možná len vtedy, keď podtlak v miestnosti inštalácie ohniska neprekročí 4 Pa (0,04 mbar). Uvedené možno dosiahnuť, keď vzduch potrebný na spaľovanie môže prúdiť cez neuzatvárateľné otvory, napr. v dverách, oknách, v spojení s vetracou mriežkou zabudovanou v stene na prívod a odvod vzduchu alebo cez iné technické opatrenia.

Odpadový vzduch sa nesmie odovzdávať do komína na odvod dymu a odpadového vzduchu, ktorý je v prevádzke, ani do šachty, ktorá slúži na vetranie priestorov, kde sú nainštalované ohniská.

Ak sa odpadový vzduch vedie do komína alebo dymovodu, ktorý nie je v prevádzke, musí sa vyžiadať povolenie príslušného odborníka na odvetravanje.



V každom prípade sa poraďte s príslušným odborníkom na odvetravanje, ktorý dokáže posúdiť celú vetraciu sústavu domu a navrhne vám vhodné opatrenie na zabezpečenie odsávania.

Ak sa odsávač pár používa výlučne v cirkulačnej prevádzke, prevádzka je možná bez obmedzenia.

### Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrne zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskładňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Usadeniny tuku v tukovom filtri sa môžu zapáliť. Pravidelne čistite tukové filtre. Spotrebič nikdy nepoužívajte bez tukového filtra.
- V prípade zapnutia odsávania sa môžu zapáliť usadeniny tuku v tukovom filtri. V blízkosti spotrebiča nikdy nepracujte s otvoreným ohňom (napr. flambovanie). Spotrebič sa smie nainštalovať v blízkosti ohniska na pevné palivo (napr. drevo alebo uhlie) len vtedy, keď je k dispozícii uzavretý, neodnímateľný kryt. Iskry nesmú odlietať.



**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Kovové predmety sa pri kontakte s varným panelom veľmi rýchlo zahrievajú. Na varný panel nikdy nepokladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky.
- Po každom použití varný panel vypnite hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa varný panel vypne automaticky, i keď už na nej nie sú žiadne nádoby.
- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
- Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. V prípade, že sa horúce tekutiny dostanú do spotrebiča, pred odstránením tukového kovového filtra alebo prepadovej nádoby nechajte spotrebič vychladnúť.

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!**

Bezdrôtový senzor teploty je magnetický. Magnetické prvky môžu poškodiť elektronické implantáty, ako je napríklad kardiostimulátor alebo inzulínové pumpy. Osoby, ktoré na tele nosia elektronické implantáty by preto nemali nosiť senzor teploty so sebou vo vreckách svojho odevu a od kardiostimulátora alebo podobného medicínskeho zariadenia by mali dodržať minimálnu vzdialenosť 10 cm.

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!**

- Bezdrôtový teplotný senzor perfectCook Senzor je vybavený batériou, ktorá sa môže pri vysokých teplotách poškodiť. Zložte teplotný senzor a uchovávajte ho mimo zdroj tepla.
- Teplotný senzor môže byť pri odstraňovaní z hrnca veľmi horúci. Na odobratie použite kuchynskú rukavicu alebo kuchynskú utierku.
- Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel aj varná nádoba prasknúť z dôvodu prehriatia. Varná nádoba, ktorá je vo vodnom kúpeli, nesmie stáť priamo na dne nádoby s vodou. Používajte len varné nádoby, ktoré sú odolné voči teplu.
- Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dná hrncov vždy suché.

## Príčiny poškodenia

### Pozor!

- Hrubé dná nádob môžu varný panel poškriabať.
- Nebezpečenstvo poškodenia tvrdými a ostrými predmetmi. Na varný panel nenechajte padnúť tvrdé alebo ostré predmety.
- Nebezpečenstvo poškodenia z dôvodu varenia naprázdno v riade na varenie. Riad na varenie nikdy nenechajte variť prázdny.
- Nikdy neodkladajte horúce nádoby na ovládací panel, zóny ukazovateľov alebo na rám panela. Môžu spôsobiť jeho poškodenie.
- Nebezpečenstvo poškodenia z dôvodu alumíniových fólií alebo nádobky z plastov. Alumíniovú fóliu a nádobku z plastov nikdy nepokladajte na horúcu varnú zónu. Nepoužívajte ochrannú fóliu na sporák.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu, zmena zafarbenia a škrvny z dôvodu nevhodného čistiaceho prostriedku. Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre varné panely.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu a zmena zafarbenia z dôvodu opotrebovania hrncami. Zdvihnite hrnce a panvice a neposúvajte ich.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu a škrvny od pečených jedál. Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.
- Nebezpečenstvo povrchového poškodenia soľou, cukrom a pieskom. Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu drsným dnom riadu. Riad na varenie pred použitím vyskúšajte.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu alebo tzv. lastúrovité štrbiny, prostredníctvom cukru a jedál obsahujúcich veľa cukru. Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.

## Ochrana životného prostredia

V tejto kapitole nájdete informácie o úspore energie a likvidácii spotrebiča.

### Tipy ako šetriť energiou

- Pre každú varnú nádobu používajte vždy vhodnú pokrievku. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje výrazne viac energie. Používajte sklenenú pokrievku. Tak uvidíte do hrnca bez toho, aby ste nadvihli pokrievku.
- Používajte nádoby s rovným dnom. Nerovné dná zvyšujú spotrebu energie.
- Dbajte na to, aby sa priemer dna nádob zhodoval s veľkosťou varnej zóny. Dodržte pritom: Výrobcovia nádob uvádzajú často horný priemer hrnca, ktorý je zvyčajne väčší ako priemer dna hrnca.
- Pre menšie množstvá používajte menšie varné nádoby. Veľká, málo naplnená varná nádoba vyžaduje veľa energie.
- Pokrmu varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu a v zelenine sa lepšie uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- V pravý čas prepnite na nižší stupeň varenia. Inak plytváte energiou.
- Pri varení sa postarajte o dostatočný prívod vzduchu, aby ventilácia pracovala efektívne a s nízkou prevádzkovou hlučnosťou.
- Stupeň výkonu ventilátora prispôbte intenzite výparov z varenia. Intenzívny stupeň používajte iba v prípade potreby. Nižší stupeň výkonu ventilátora spotrebováva menej energie.
- Pri intenzívnych výparoch z varenia zvolte včas vyšší stupeň výkonu ventilátora. Výpary z varenia, ktoré sa už dostali do kuchyne, vyžadujú dlhší čas prevádzky ventilácie.
- Ak už spotrebič nepotrebujete, vypnite ho.
- Filtre čistite, príp. vymieňajte častejšie, aby sa zvýšila účinnosť ventilácie a aby sa zabránilo vzniku požiaru.

### Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.

Bezdrôtový senzor teploty je vybavený batériou. Vybitú batériu zlikvidujte ekologickým spôsobom.

## Kuhanje z indukcijo

### Výhody varenia s indukciou

Varenie s indukciou sa radikálne líši od bežného varenia, teplo vzniká priamo vo varnom riade. To poskytuje celý rad výhod:

- Úspora času pri varení a vyprážanie.
- Úspora energie.
- Jednoduchšie udržiavanie a čistenie. Vykypené pokrmy sa tak rýchlo nepripália.
- Kontrolovaný prívod tepla a bezpečnosť. Varná zóna produkuje alebo preruší prívod tepla ihneď po každom obslúžení. Varná zóna preruší prívod tepla ihneď, keď sa riad odoberie z varnej zóny, aj keď je stále zapnutá.

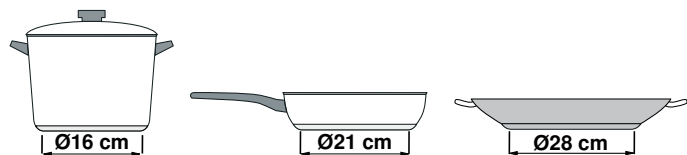
### Riad na varenie

Na varenie indukčným ohrevom používajte len feromagnetický riad, napríklad:

- Riad zo smaltovanej ocele
- Riad z liatiny
- Špeciálny riad z nehrdzavejúcej ocele vhodný na indukčný ohrev.

Na kontrolu toho, či je riad vhodný pre indukčné zariadenia, môžete použiť postup uvedený v kapitole → "Test riadu na varenie".

Aby bol výsledok varenia dobrý, mala by feromagnetická oblasť dna hrnca zodpovedať veľkosti varnej zóny. Keď varná zóna riad nerozpozná, skúste ho položiť ešte raz na varnú zónu s menším priemerom.

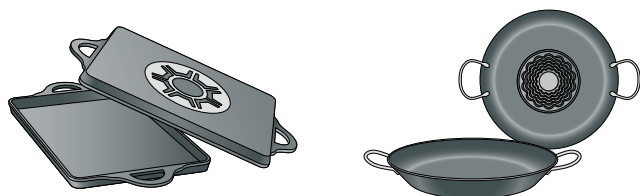


Keď sa používa flexibilná varná oblasť ako jediná varná zóna, môžete použiť väčšie nádoby, ktoré sú zvlášť vhodné pre túto oblasť. Informácie o umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Zóna Flex".

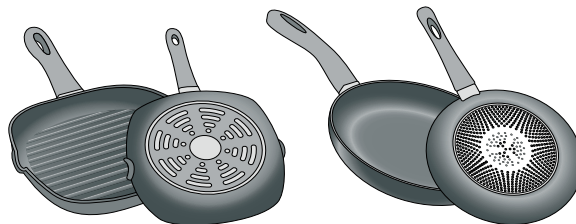


K dispozícii je aj riad na indukčný ohrev, ktorého dno je kompletne feromagnetické:

- Keď je dno varného riadu len čiastočne feromagnetické, rozpáli sa len feromagnetická plocha. Tým môže dôjsť k tomu, že sa nebude teplo rovnomerne rozvádzať. Oblasť, ktorá nie je feromagnetická, by mohla vykazovať príliš nízku teplotu varenia.



- Ak materiál dna nádoby pozostáva okrem iného aj z hliníkových častí, potom je tiež zredukovaná feromagnetická plocha. Môže dôjsť k tomu, že sa riad správne nezohreje alebo popripade ho varná zóna vôbec nerozpozná.



### Nevhodný riad na varenie

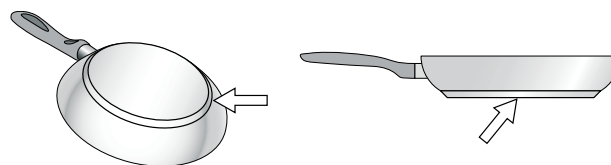
V žiadnom prípade nepoužívajte dosky adaptéra pre indukciu alebo riad na varenie z:

- bežná nerezová oceľ
- skla
- keramiky
- medi
- hliníka

### Vlastnosti dna riadu

Vlastnosti dna riadu môžu ovplyvniť výsledok varenia. Používajte hrnce a panvice z materiálov, ktoré rozvádzajú teplo v hrnci rovnomerne, napr. hrnce so sendvičovým dnom z nehrdzavejúcej ocele, ušetrí sa tak čas a energia.

Používajte riad s plochým dnom, nerovné dna riadu zhoršujú prívádzanie tepla.



### Na varnej zóne nie je riad alebo má nevhodnú veľkosť

Keď sa na zvolenú varnú zónu nepoloží žiadny riad na varenie alebo riad nemá vhodnú veľkosť alebo je z nevhodného materiálu, zobrazený stupeň ohrevu začne blikať. Na varnú zónu položte vhodný riad na varenie. Ukazovateľ stupňa ohrevu prestane blikať. Inak sa varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

### Prázdny riad na varenie alebo riad na varenie s tenkým dnom

Nezohrievajte prázdne hrnce alebo panvice a nepoužívajte riad na varenie s tenkým dnom. Riad sa môže veľmi rýchlo rozohriať, takže sa neaktivuje včas bezpečnostné vypínanie. Dno riadu sa môže roztaviť a poškodiť sklokeramiku. V žiadnom prípade sa nedotýkajte horúceho riadu na varenie. Vypnite varnú zónu. Keď varný panel po vychladnutí už nefunguje, zavolajte zákaznícky servis.

### Detekcia hrnca

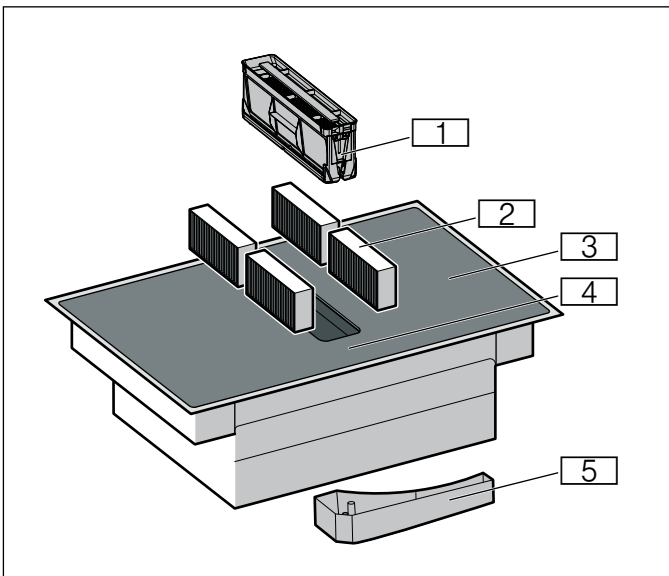
Každé varné miesto má spodnú hranicu pre detekciu hrnca, závisí to na feromagnetickom priemeru a od materiálu dna riadu. Preto by ste mali vždy použiť varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.

## Oboznámenie sa so spotrebičom

Informácie o rozmeroch a výkone varných zón nájdete v → *Strana 2*

**Upozornenie:** . V závislosti od typu spotrebiča sú v niektorých farbách a detailoch možné odchýlky.

### Váš nový spotrebič



Č.	Označenie
1	Tukový kovový filter
2	Aktívny uhlíkový filter pri cirkulačnej prevádzke alebo akustický filter pri odvetrávacej prevádzke*
3	Varný panel
4	Ovládací panel
5	Prepadová nádoba

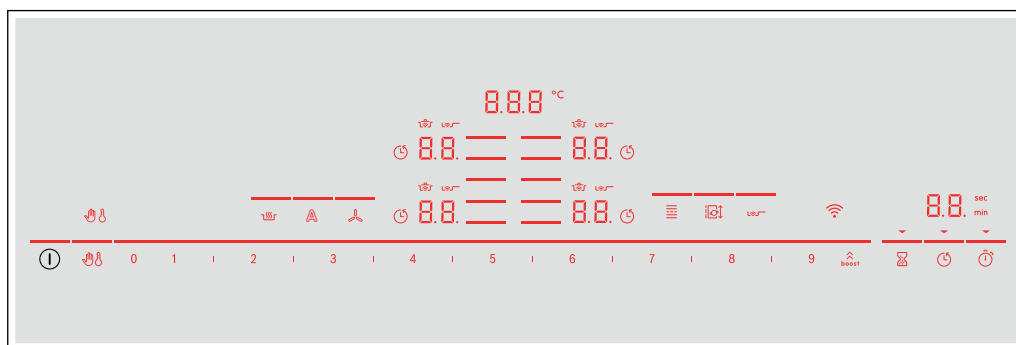
\*Podľa výbavy spotrebiča

### Osobitné príslušenstvo

V závislosti od variantu spotrebiča je k dispozícii rôzne príslušenstvo, ktoré si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo prostredníctvom našej oficiálnej webovej stránky:

- Súprava pre odvetrávanie
- Súprava pre cirkulačnú prevádzku
- Aktívny uhlíkový filter: pre cirkulačnú prevádzku
- Akustický filter: pre odvetrávaciu prevádzku

## Ovládací panel



Senzory voľby	
①	Hlavný vypínač
☰	Zvoľte varnú zónu
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Oblasť nastavenia
boost	Funkcia PowerBoost a ShortBoost Intenzívne stupne ventilácie
🚫	Zablokovanie ovládacieho panela na účely čistenia
👶	Detská poistka
🔥	Funkcia udržiavania teploty
👨‍🍳	Senzor pečenia
☰	Flexibilná zóna
📷	Funkcia Move
⌚	Minútka
🕒	Automatický čas varenia
🕒	Funkcia stopiek
📶	WLAN
🌀	Manuálne ovládanie ventilácie
A	Senzorové ovládanie ventilácie

Ukazovateľ	
0.0	Prevádzkový stav
1-9	Výkonové stupne
H/h	Zvyškové teplo
00	Časové funkcie
000 °C	Funkcia teploty varenia
🚫	Zablokovanie ovládacieho panela na účely čistenia
👶	Detská poistka
🕒	Automatický čas varenia
min / sec	Ukazovateľ časovača
b.	Funkcia PowerBoost
Pb.	Funkcia ShortBoost
👨‍🍳	Funkcie varenia
👨‍🍳	Senzor pečenia
⏪	Prenesenie nastavenia
Lo	Funkcia udržiavania teploty
📶	WLAN

## Ovládacie plochy

Keď sa varný panel zahreje, svietia symboly ovládacích plôch, ktoré sú aktuálne k dispozícii.

Keď sa dotknete symbolu, príslušná funkcia sa aktivuje.

## Upozornenia

- Príslušné symboly ovládacích plôch sa rozsvietia podľa dostupnosti. Ukazovatele varných zón alebo zvolených funkcií svietia jasnejšie.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhkosť môže mať negatívny vplyv na jeho funkciu.
- Do blízkosti ukazovateľov a senzorov nedávajte žiaden riad na varenie. Elektronika sa môže prehriať.

## Varné zóny

Varná zóna		
☰	Jednoduchá varná zóna	Použite riad na varenie vhodnej veľkosti.
☰	Flexibilná varná oblasť	Pozri odsek → "Zóna Flex"
Používajte len riad na varenie vhodný na varenie indukčným ohrevom, pozri odsek → "Kuhanje z indukcie"		

## Ukazovateľ' zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu ukazovateľ' zvyškového tepla. Tento signalizuje, že je varná zóna ešte horúca. Pokým svieti ukazovateľ' zvyškového tepla, nedotýkajte sa varnej zóny.

Zvyškové teplo bude označené takto:

- Zobrazenie **H**: vysoká teplota
- Zobrazenie **h**: nízka teplota

Ak riad počas varenia vezmete z varnej zóny, striedavo bliká ukazovateľ' zvyškového tepla a zvolený stupeň ohrevu.

Po vypnutí varnej zóny sa rozsvieti ukazovateľ' zvyškového tepla. Aj keď je už varný panel vypnutý, svieti ukazovateľ' zvyškového tepla, pokiaľ je varná zóna ešte teplá.

## Druhy prevádzky

Tento spotrebič môžete používať v odvetrávacej alebo cirkulačnej prevádzke.

### Režim s odvodom vzduchu



Nasávaný vzduch sa prechodom cez tukový filter prečistí a odvádza sa cez potrubný systém von.

**Upozornenie:** Odpadový vzduch sa nesmie odovzdávať do komína na odvod dymu a odpadového vzduchu, ktorý je v prevádzke, ani do šachty, ktorá slúži na vetranie priestorov, kde sú nainštalované ohniská.

- Ak sa odpadový vzduch vedie do komína na odvod dymu a odpadového vzduchu, ktorý nie je v prevádzke, musí sa vyžiadať povolenie príslušného kominárskeho majstra.
- Ak sa odpadový vzduch vedie cez obvodovú stenu, mala by sa použiť teleskopická vetracia mriežka zabudovaná v stene.

### Cirkulačná prevádzka



Nasatý vzduch sa vyčistí cez kovový tukový filter a aktívne uhlíkové filtre a opäť sa privedie do kuchyne.


**Upozornenie:** Aby bolo možné naviazanie pachov v cirkulačnom režime, musíte namontovať filter s aktívnym uhlím. Rôzne možnosti prevádzkovania spotrebiča v cirkulačnom režime nájdete v prospektoch alebo sa informujte u vášho špecializovaného predajcu. Potrebné príslušenstvo zakúpite u špecializovaného predajcu, v zákazníckom servise alebo v e-shope.

## Pred prvým použitím



Pred prvým použitím spotrebiča dodržte nasledujúcu inštrukciu:

Spotrebič a príslušenstvo dôkladne vyčistite.

Prv než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť.


Varný panel zapnite a vypnite hlavným vypínačom .

### Nastavenie Home Connect

Pri prvom zapnutí spotrebiča sa vyvolá nastavenie domácej siete. Na zobrazovacom poli na niekoľko sekúnd slabo zasvieti symbol . Pre naštartovanie pripojenia sa dotknite senzora  a dodržujte údaje uvedené v kapitole → "Home Connect". Pre opustenie prvotného nastavenia, dotknite sa ľubovoľného senzoru.

### Nastavenie druhu prevádzky

Spotrebič sa dodáva s prednastavenou cirkulačnou prevádzkou.

Keď je nainštalovaný varný panel s výstupom vzduchu smerom von, musíte nastavenie  nakonfigurovať na tento režim. Pozri kapitolu → "Základné nastavenie".

## Obsluha spotrebiča



V tejto kapitole sa dočítate, ako sa varná zóna nastaví. V tabuľke nájdete pre rôzne pokrmy stupne ohrevu a časy varenia.


**Tip:** Ventiláciu zapnite na začiatku varenia a vypnite ju až niekoľko minút po konci varenia. Kuchynské pary sa tak najúčinnšie odstraňuje.

**Upozornenie:** Spotrebič nikdy neprevádzkujte bez kovového tukového filtra a prepadovej nádoby.

### Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel zapnete alebo vypnete hlavným vypínačom.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu . Zaznie signál. Symboly patriace k varným zónam a funkciám, ktoré sú práve k dispozícii, svietia. Vedľa varných zón svietia symbol . Varný panel je pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Dotýkajte sa symbolu  dovtedy, kým ukazovatele nezhasnú. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.

#### Upozornenia

- Ak pripojenie na domácu sieť nebolo úspešné alebo sa pripojenie prerušilo, pri zapnutí varného panela sa vždy aktivuje ako prvé nastavenie sieťového pripojenia.
- Varný panel sa automaticky vypne, keď sú varné zóny vypnuté niekoľko sekúnd.
- Zvolené nastavenia zostanú prvé 4 sekundy po vypnutí varného panela uložené. Keď varný panel v priebehu tohto času znova zapnete, uvedie sa do prevádzky s predchádzajúcimi nastaveniami.

### Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný stupeň varenia pomocou symbolov **1** až **9**.

Stupeň varenia **1** = najnižší stupeň.

Stupeň varenia **9** = najvyšší stupeň.



Každý stupeň varenia má jeden medzistupeň. Tento stupeň varenia je v oblasti nastavenia označený symbolom **I**.

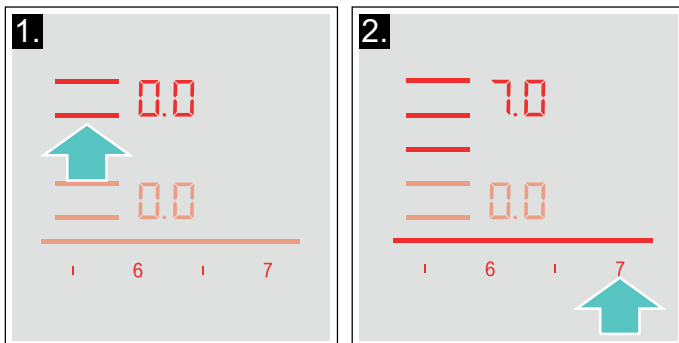
#### Upozornenia

- Z dôvodu ochrany citlivých častí spotrebiča pred prehriatím alebo preťažením elektrickým prúdom, môže varná doska dočasne znížiť svoj stupeň ohrevu.
- Z dôvodu zamedzenia nadmernej hlučnosti spotrebiča, môže varná doska dočasne znížiť svoj stupeň ohrevu.

## Výber varnej zóny a stupňa ohrevu

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Dotknite sa symbolu  požadovanej varnej zóny. Ukazovateľ  svieti jasnejšie.
2. V oblasti nastavenia potom zvol'te požadovaný stupeň ohrevu.




Stupeň varenia je nastavený.

**Upozornenie:** Keď položíte varnú nádobu na zónu Flex, varný panel rozpozná nádobu a varný panel sa automaticky vyberie. Ďalšie informácie o zóne Flex nájdete v kapitole → "Zóna Flex".

## Zmena stupňa ohrevu

Vyberte varnú zónu a potom v oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

## Vypnutie varnej zóny

Vyberte varnú zónu a v oblasti nastavenia nastavte na . Varná zóna sa vypne a zobrazí sa ukazovateľ zvyškového tepla.

## Upozornenia

- Keď nie je žiadny riad na varenie položený na indukčnej varnej zóne, ukazovateľ stupňa ohrevu bliká. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Keď je položený riad na varenie na varnej zóne pred zapnutím varného panela, tak sa po dotyku hlavného vypínača riad rozpozná najneskôr do 20 sekúnd a automaticky sa zvolí varná zóna. V priebehu nasledujúcich 20 sekúnd nastavte stupeň ohrevu. V opačnom prípade sa varná zóna znova vypne. Aj keď je po zapnutí na varnom panelu viac hrncov alebo panvíc, rozpozná sa len jedna nádoba.

## Odporúčania pri varení

### Odporúčania

- Pri ohrievaní pyré, krémových polievok či hustých omáčok, občas premiešajte pokrm.
- Na predhriatie nastavte stupeň ohrevu 8 - 9.
- Pri varení s pokrievkou stupeň ohrevu znížte, keď začne vystupovať para z miesta medzi pokrievkou a nádobou na varenie.
- Po skončení varenia nechajte riad na varenie zakrytý, až kým sa nezačne servírovať.
- Pri varení v tlakovom hrnci dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Pokrmy príliš dlho nevarujte, aby sa zachovala ich výživová hodnota. Optimálny čas varenia sa dá nastaviť pomocou kuchynskej minútky.
- Aby bol výsledok varenia zdravší, olej alebo tuk by sa nemal zahrievať až po bod zadymenia.
- Pokrmy opekajte do hnedo po malých porciách.
- Riad na varenie sa môže počas varenia zahriať na vysokú teplotu. Odporúča sa používať kuchynskú chňapku na hrniec.
- Odporúčania týkajúce sa energeticky efektívneho varenia nájdete v kapitole → "Ochrana životného prostredia".



**Tabuľka varenia**

V tabuľke je zobrazené, ktorý stupeň ohrevu je vhodný pre ktorý pokrm. Čas ohrevu sa môže líšiť v závislosti od druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality potravín.

	Stupeň varenia	Čas varenia (min.)
<b>Rozpúšťanie</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
<b>Zohrievanie a udržiavanie teploty</b>		
Eintopf, napr. šošovicový Eintopf	1.5 - 2	-
Mlieko*	1.5 - 2.5	-
Zohriatie párkov vo vode*	3 - 4	-
<b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
<b>Pošírovanie, varenie tesne pod bodom varu</b>		
Zemiakové knedle*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
<b>Varenie, parenie, dusenie</b>		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryža v mlieku***	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4.5 - 5.5	25 - 35
Varené zemiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Hustá polievka	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
<b>Dusenie</b>		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60

\* Bez pokrievky

\*\* Viackrát obrátiť

\*\*\*Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8,5



	Stupeň varenia	Čas varenia (min.)
<b>Dusenie/pečenie s malým množstvom oleja*</b>		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6-7	6-10
Rezne, zmrazené	6-7	6-12
Kotlety, prírodné alebo obaľované**	6-7	8-12
Steak (hrúbka 3 cm)	7-8	8-12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)**	5-6	10-20
Prsia z hydiny, zmrazené**	5-6	10-30
Fašírky (hrúbka 3 cm)**	4.5-5.5	20-30
Hamburger (hrúbka 2 cm)**	6-7	10-20
Ryby a rybie filé, prírodné	5-6	8-20
Ryby a rybie filé, obaľované	6-7	8-20
Ryby obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	6-7	8-15
Langusty, krevety	7-8	4-10
Príprava soté zo zeleniny a húb, čerstvých	7-8	10-20
Jedlá na panvici, zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7-8	15-20
Jedlá varené v panvici, zmrazené	6-7	6-10
Palacinky (po jednej dopekaf)	6.5-7.5	-
Omeleta (po jednej piecť)	3.5-4.5	3-10
Volské oká	5-6	3-6
<b>Smaženie* (150 – 200 g na jednu porciu v 1 – 2 l oleja, smažiť po porciách)</b>		
Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8-9	-
Krokety, zmrazené	7-8	-
Mäso, napr. časti kurčafa	6-7	-
Ryby, obaľované alebo v pivovom cestíčku	6-7	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v pivovom cestíčku, tempura	6-7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pivovom cestíčku	4-5	-
* Bez pokrievky		
** Viackrát obrátiť		
***Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8,5		

## Manuálne ovládanie ventilácie



Výkonový stupeň môžete ovládať manuálne.

**Upozornenie:** Pri vysokom riade nie je možné zaručiť optimálny odsávací výkon. Odsávací výkon je možné zlepšiť prostredníctvom krížom položeného veka.

### Aktivácia

1. Stlačte symbol . Ventilácia sa spustí pri prednastavenom výkonovom stupni.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvolte v oblasti nastavenia požadovaný stupeň varenia. Nastavený výkonový stupeň sa zobrazí v oblasti nastavenia.
3. Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie. Ventilácia je zapnutá.


### Zmena a vypnutie



Dotknite sa symbolu  a zvolte želaný stupeň varenia alebo v oblasti nastavenia nastavte .


## Intenzívny stupeň

Pre ventiláciu sú k dispozícii dva intenzívne stupne. Keď aktivujete intenzívne stupne, pracuje ventilácia na krátky čas na najvyšší výkon.



### Aktivácia

Dotknite sa symbolu  a zvolte želaný intenzívny stupeň.

- **Intenzívny stupeň I:** dotknite sa symbolu . Čiara nad symbolom svieti. Intenzívny stupeň je aktivovaný.
- **Intenzívny stupeň II:** symbolu  sa dotknite dvakrát. Čiara nad symbolom bliká. Intenzívny stupeň je aktivovaný.

**Upozornenie:** Asi po 8 minútach sa spotrebič samočinne prepne naspäť na výkonový stupeň .

### Zmena a vypnutie


Dotknite sa symbolu  a zvolte želaný stupeň varenia alebo v oblasti nastavenia nastavte .

## Automatický štart

Keď pre varnú zónu zvolíte stupeň varenia, zapne sa automatický štart.

Varný panel sa štandardne dodáva s automatickým štartom, ktorý je ovládaný sensorom. V kapitole → "Základné nastavenie" sa dozviete, ako zmeníte toto nastavenie.

### Automatický štart so sensorovým ovládaním

Senzor kvality vzduchu automaticky zaregistruje kuchynské výpary, zvolí optimálny stupeň varenia a rozsvieti čiaru nad symbolom .

## Automatický štart prostredníctvom stupňov varenia


Ventilácia sa zapne pri stupni varenia podľa príslušného stupňa varenia varnej zóny.

## Automatická prevádzka so sensorovým ovládaním


Varný panel disponuje sensorom kvality vzduchu, ktorý automaticky zaregistruje kuchynské výpary a zapne ventiláciu.

Keď je vypnutý automatický štart alebo je nastavený podľa stupňov varenia, môžete prevádzku zapnúť kedykoľvek manuálne pomocou sensorového ovládania.

### Aktivácia

Stlačte symbol . Čiara nad symbolom svieti jasnejšie a optimálny výkonový stupeň sa automaticky nastaví pomocou senzora.

### Deaktivovanie

Stlačte symbol . Čiara nad symbolom zhasne. Sensorové ovládanie je vypnuté.

**Upozornenie:** V kapitole → "Základné nastavenie" sa dozviete to, ako nastavíte citlivosť senzora.



## Funkcia dobehu

Funkcia dobehu umožňuje, aby ventilačný systém po vypnutí varného panelu niekoľko minút bežal ďalej. Tak sa odstráni ešte prítomné kuchynské výpary. Potom sa automaticky vypne ventilačný systém.

Varný panel sa štandardne dodáva s dobou dobehu s maximálnou dobou vypnutia. V kapitole → "Základné nastavenie" sa dozviete, ako zmeníte toto nastavenie.

### Aktivácia



Prevádzka s dobou dobehu je možná podľa nakonfigurovaného základného nastavenia:

- Prostredníctvom ovládania senzora kvality vzduchu. Symbol  svieti.
- S maximálnou dobou vypnutia. Symbol  svieti.

**Upozornenie:** Dobeň sa zapne iba vtedy, keď je aspoň jedna varná zóna zapnutá aspoň jednu minútu.

### Deaktivovanie

#### Manuálne

Dotknite sa symbolov  alebo . Funkcia dobehu sa vypne.

#### Automatika

V nasledujúcich prípadoch sa vypne funkcia dobehu:

- Doba dobehu uplynula.
- Spotrebič sa znova zapne.
- Senzor zistí, že kvalita vzduchu je v poriadku.

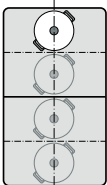
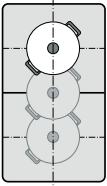
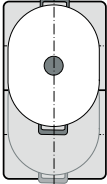
## Zóna Flex

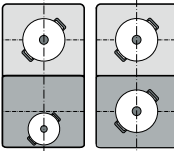
V prípade potreby sa môže použiť ako jediná varná zóna alebo ako dve nezávislé varné zóny.

Pozostáva zo štyroch induktorov, ktoré fungujú nezávisle od seba. Keď je flexibilná varná zóna v prevádzke, aktivuje sa len tá oblasť, ktorá je zakrytá varnou nádobou.

### Odporúčania na používanie riadu na varenie

Pre optimálne rozpoznanie hrncov a rozdelenie tepla, odporúčame postaviť riad do stredu tak, ako je popísané ďalej.

Ako jediná varná zóna	
	Priemer menší alebo rovnajúci sa 13 cm Umiestnite nádobu do jednej zo štyroch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.
	Priemer väčší ako 13 cm Umiestnite nádobu do jednej z troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.
	Keď je na nádobu potrebných viac ako jedna varná zóna, umiestnite ju začínajúc na hornom alebo dolnom okraji flexibilnej varnej zóny.

Ako dve závislé varné zóny	
	Predné a zadné varné zóny s dvomi induktormi sa môžu používať navzájom nezávisle. Nastavte pre každú varnú zónu a požadovaný stupeň varenia. Použite na každej varnej zóne len jednu varnú nádobu.

### Ako dve nezávislé varné zóny

Flexibilná varná oblasť sa použije ako dve nezávislé varné zóny.

#### Aktivovanie

Pozrite si kapitolu → "Obsluha spotrebiča"


### Ako jediná varná zóna

Použitie celej varnej oblasti spojením oboch varných zón.

#### Spojenie oboch varných zón

Varné zóny sa v závislosti od polohy varnej nádoby automaticky spoja alebo odpoja.

Manuálne spojenie:

1. Varnú nádobu položte. Vyberte jednu z oboch varných zón Flex a nastavte stupeň ohrevu.
2. Dotknite sa symbolu . Svetlý ukazovateľ. Stupeň ohrevu sa zobrazí na ukazovateli varnej zóny. Zóna Flex je aktivovaná.

#### Zmena stupňa varenia

Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich k flexibilnej varnej oblasti a v oblasti nastavenia zmeňte stupeň varenia.

#### Pridanie novej varnej nádoby


1. Novú nádobu položte podľa veľkosti na vhodnú pozíciu. Keď je varná nádobu správne položená, spotrebič ju rozpozná. Spotrebič oddelí zóny a vyberie ich automaticky.
2. Potom v oblasti nastavenia vyberte požadovaný stupeň ohrevu.

#### Upozornenia

- Keď preložíte alebo nadvihnete varnú nádobu aktívnej varnej zóny, varná zóna spustí automatické hľadanie a predtým zvolený stupeň ohrevu ostane zachovaný.
- Automatické rozpoznanie varnej nádoby môžete vypnúť. Ďalšie informácie nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".

#### Oddelenie oboch varných zón

Varné zóny sa v závislosti od polohy varnej nádoby automaticky spoja alebo odpoja.

Aby ste varné zóny manuálne oddelili, vyberte jednu z oboch varných zón patriacich k zóne Flex a dotknite sa symbolu .

Zóna Flex je deaktivovaná. Obe varné zóny fungujú ďalej ako dve nezávislé varné zóny.

#### Upozornenia

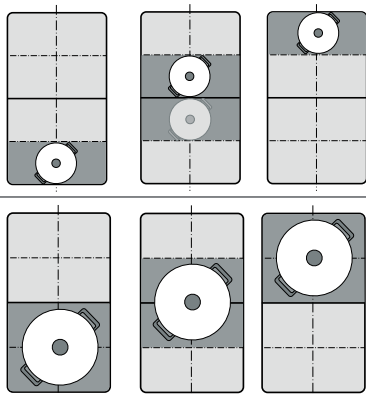
- Keď sa varný panel vypne a neskôr znova zapne, flexibilná varná zóna sa opäť prestaví na dve nezávislé varné zóny.
- Ako zmeniť nastavenie konfigurácie flexibilnej oblasti, nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".

## Funkcia Move

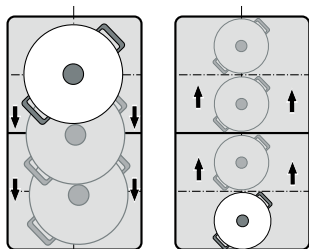
Touto funkciou sa aktivuje celá flexibilná varná oblasť, ktorá je rozdelená na tri varné oblasti a ktorej stupne varenia sú prednastavené.

Používajte len jednu nádobu. Veľkosť varnej oblasti závisí od použitého riadu a jeho správneho umiestnenia.

### Varné oblasti



Aby sa riad počas varenia dal presunúť na inú varnú oblasť s iným stupňom varenia:



Prednastavené stupne varenia:

Predná oblasť = stupeň varenia **9**

Stredná oblasť = stupeň varenia **5**



Zadná oblasť = stupeň varenia **1.5**

Prednastavené stupne varenia možno zmeniť nezávisle od seba. Ako ich môžete zmeniť, to sa dozviete v kapitole → "Základné nastavenie".

### Upozornenia

- Ak sa na flexibilnej varnej oblasti rozpozná viac ako jedna nádoba, funkcia sa deaktivuje.
- Ak sa riad na varenie presunie alebo nadvihne v rámci flexibilnej varnej oblasti, varný panel spustí automatické vyhľadávanie a nastaví sa stupeň varenia, na ktorom sa nádoba rozpoznala.
- Ďalšie informácie o veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Zóna Flex"

## Aktivácia

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich do flexibilnej varnej oblasti.
2. Dotknite sa symbolu . Indikátor vedľa symbolu  svieti. Flexibilná varná oblasť sa aktivuje ako jediná varná zóna. Stupeň varenia oblasti, na ktorej sa nachádza riad na varenie, svieti na ukazovateli varnej zóny.

Funkcia je aktivovaná.



## Zmena stupňa varenia

Stupne varenia jednotlivých varných oblastí sa dajú počas procesu varenia zmeniť. Položte riad na varnú oblasť a zmeňte stupeň varenia v oblasti nastavenia.


### Upozornenia

- Zmení sa len stupeň varenia oblasti, na ktorej sa nachádza riad.
- Ak sa funkcia deaktivuje, stupne varenia troch varných oblastí sa vrátia na prednastavené hodnoty.

## Deaktivovanie

Dotknite sa symbolu . Indikátor vedľa symbolu  zhasne.

Funkcia bola deaktivovaná.

**Upozornenie:** Keď sa jedna z varných oblastí nastaví na , funkcia sa v priebehu niekoľkých sekúnd deaktivuje.

## Časové funkcie





Váš varný panel má tri funkcie časovača:

- Naprogramovanie času ohrevu
- Kuchynský časovač
- Funkcia stopiek

### Naprogramovanie času ohrevu

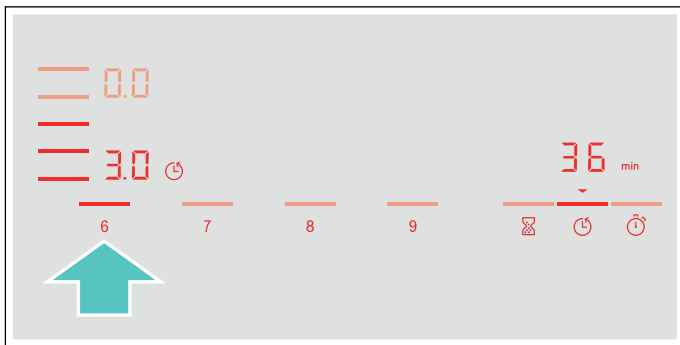
Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.


#### Nastavenie urobíte takto:

1. Vyberte varnú zónu a želaný stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol . Na ukazovateli časovača svieti symbol  a ukazovateľ . Na ukazovateli varných zón svieti .



3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný čas trvania v oblasti nastavenia.



4. Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.

Čas ohrevu začne plynúť.

#### Upozornenia

- Pre všetky varné zóny sa môže automaticky nastaviť rovnaký čas varenia. Nastavený čas plynie pre každú varnú zónu nezávisle od seba. Informácie o automatickom programovaní času varenia nájdete v odseku → "Základné nastavenie"
- Ak sa flexibilná varná oblasť zvolí ako jediná varná zóna, nastavený čas je pre celú varnú oblasť rovnaký.
- Ak sa pre kombinovanú varnú zónu zvolí funkcia Move, nastavený čas je pre tie tri varné zóny rovnaký.

#### Senzor pečenia


Ak sa pre niektorú varnú zónu naprogramuje čas ohrevu a senzor pečenia je aktívny, čas ohrevu začne plynúť až po dosiahnutí zvoleného stupňa teploty.


#### Funkcie varenia

Ak je pre nejakú varnú zónu naprogramovaná doba varenia a je aktivovaná niektorá z funkcií varenia, spustí sa nastavený čas varenia až vtedy, keď sa dosiahne teplota pre zvolenú oblasť.



#### Zmena alebo vymazanie času



Vyberte varnú zónu a potom sa dotknite symbolu .


Keď chcete vymazať naprogramovaný čas ohrevu, v oblasti nastavenia zmeňte čas ohrevu alebo nastavte .

Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.

#### Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne, ukazovateľ  bliká a stupeň varenia sa nastaví na . Zaznie signál.

Na ukazovateli časovača blikajú  a indikátor .

Pri dotyku symbolu  ukazovateľa zhasnú a zvukový signál sa vypne.

#### Upozornenia





- Keď chcete nastaviť čas trvania kratší ako 10 minút, dotknite sa najprv vždy **0**, a až potom zvolíte požadovanú hodnotu.
- Ak bol naprogramovaný čas trvania pre viac varných zón, zobrazí sa na Timeru vždy časový údaj vybranej varnej zóny.
- Keď chcete zistiť zostávajúci čas trvania varnej zóny, vyberte príslušnú varnú zónu.
- Čas trvania môžete nastaviť až do **99** minút.

#### Kuchynská minútka


Prostredníctvom kuchynskej minútka môžete nastaviť čas až do 99 minút.


Funguje nezávisle od varných zón a iných nastavení. Táto funkcia automaticky nevypína varnú zónu.


#### Nastavenie

1. Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli časovača svieti symbol  a indikátor .
  2. V oblasti nastavenia zvolte požadovaný čas a na potvrdenie sa dotknite symbolu .
- Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.

#### Zmena alebo vymazanie času

Dotknite sa symbolu .

Keď chcete vymazať naprogramovaný čas ohrevu, v oblasti nastavenia zmeňte čas ohrevu alebo nastavte .

Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.

### Po uplynutí času

Po uplynutí času zaznie signál. Na ukazovateli časovača blikajú **00** a symbol ▼.

Po dotyku symbolu ⌚ ukazovatele zhasnú.

### Funkcia stopiek

Funkcia stopiek zobrazuje čas, ktorý uplynul od aktivovania.

Funguje nezávisle od varných zón a iných nastavení.

Táto funkcia automaticky nevypína varnú zónu.

### Aktivovanie

Dotknite sa symbolu ⌚. Na ukazovateli časovača svieti symbol **00** a indikátor ▼.

Čas začne plynúť.

### Deaktivovanie

Keď sa dotknete symbolu ⌚, funkcia stopiek sa pozastaví. Ukazovatele časovača svietia ďalej.

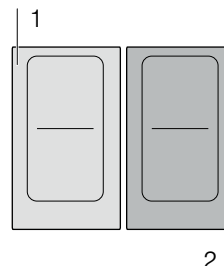
Keď sa znova dotknete symbolu ⌚, ukazovatele zhasnú.

Funkcia je deaktivovaná.

## Funkcia PowerBoost


Použitím funkcie PowerBoost môžete rýchlejšie zohriať veľké množstvá vody ako s príslušným stupňom ohrevu **9**.

Túto funkciu možno pre varnú zónu aktivovať vždy vtedy, keď iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke (pozri obrázok).



**Upozornenie:** Vo flexibilnej oblasti možno tiež aktivovať funkciu Powerboost, keď sa varná zóna používa ako jediná varná zóna.

### Aktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu . Ukazovateľ **b** svieti.

Funkcia je aktivovaná.

### Deaktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu . Ukazovateľ **b** zhasne a varná zóna sa prepne naspäť na stupeň varenia **9**.

Funkcia je deaktivovaná.

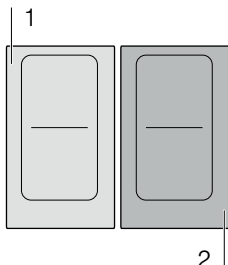
**Upozornenie:** Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost automaticky vypnúť na ochranu elektronických prvkov vo vnútri varného panela pred prehriatím.

## Funkcia ShortBoost

S funkciou ShortBoost sa dá riad na varenie zohriať rýchlejšie ako so stupeňom varenia **9**.

Na deaktivovanie funkcie vyberte vhodný stupeň varenia pre vaše jedlo.

Túto funkciu možno pre varnú zónu aktivovať vždy vtedy, keď iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke (pozri obrázok).




**Upozornenie:** Pri flexibilnej varnej oblasti sa môže funkcia ShortBoost aktivovať aj vtedy, keď sa používa ako jediná varná zóna.


### Odporúčania na používanie

- Použite vždy varnú nádobu, ktorá nebola vopred zohriata.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nepoužívajte nádoby s tenkým dnom.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru rozohriať prázdny riad na varenie, olej, maslo alebo masť.
- Na riad na varenie nedávajte pokrievku.
- Riad na varenie položte do stredu na varnú zónu. Uistite sa, že priemer dna riadu zodpovedá veľkosti varnej zóny.
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v odseku → "Kuhanje z indukcijske"

### Aktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa dvakrát symbolu . Ukazovateľ **Pb.** svieti. Funkcia je aktivovaná.

### Deaktivovanie


1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu . Ukazovateľ **Pb.** zhasne a varná zóna sa prepne naspäť na stupeň varenia **9**. Funkcia je deaktivovaná.

**Upozornenie:** Po 30 sekundách sa táto funkcia automaticky vypne.


## Funkcia udržiavania tepla

Táto funkcia je vhodná na rozpúšťanie čokolády alebo masla a na udržiavanie teplých jedál a nádob.

### Aktivovanie

1. Vyberte si požadovanú varnú zónu.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd sa dotknite symbolu . Ukazovateľ **L** svieti. Funkcia je aktivovaná.

### Deaktivovanie

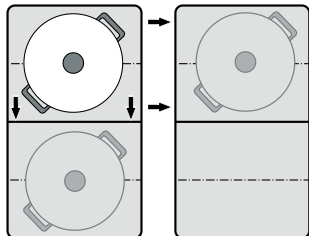
1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu . Ukazovateľ **L** zhasne. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zvyškového tepla. Funkcia je deaktivovaná.



## Prenesenie nastavení



Touto funkcíou sa dá stupeň varenia, naprogramovaný čas varenia či zvolená funkcia varenia preniesť z jednej varnej zóny na inú varnú zónu.

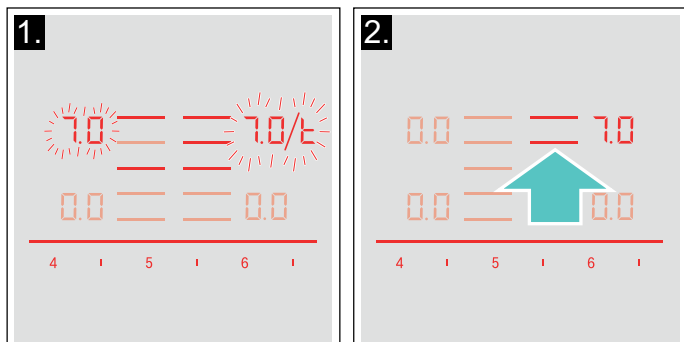
Na prenesenie nastavení postavte riad zo zapnutej varnej zóny na inú varnú zónu.



**Upozornenie:** Ďalšie informácie o správnom umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Zóna Flex"

### Aktivácia

1. Presuňte riad zo zapnutej varnej zóny na inú varnú zónu.  
Na pôvodnej varnej zóne bliká stupeň varenia. Riad sa rozpozná a na ukazovateli novej varnej zóny blikajú predtým zvolené stupne varenia a symbol .  
2. Nastavenia potvrdíte výberom novej varnej zóny. Nastaví sa stupeň varenia pôvodnej varnej zóny .



Nastavenia boli prenesené na novú varnú zónu.

### Upozornenia

- Presuňte riad na varenie na varnú zónu, ktorá nie je zapnutá, ktorá ešte nie je prednastavená alebo na ktorej predtým nebol iný riad na varenie.
- Funkcia PowerBoost alebo ShortBoost sa môže prestavovať zľava doprava alebo sprava doľava len vtedy, keď nie je aktívna žiadna varná zóna.
- Keď sa položí nový riad na varenie na inú varnú zónu prv než boli potvrdené nastavenia, táto funkcia bude pripravená pre obidve nádoby.
- Keď sa premiestni viac nádob, funkcia bude pripravená len pre nádobu, ktorá bola premiestnená ako posledná.

## Funkcie asistencie pri varení

S funkciami asistencie pri varení je varenie úplne jednoduché a vždy dosiahnete optimálny výsledok varenia. Odporúčané teplotné stupne sú vhodné pre každý spôsob varenia.

Umožňujú procesy prípravy jedla bez nadmerného uvarenia a poskytujú perfektné výsledky varenia a pečenia.

Senzory merajú počas celého procesu varenia teplotu hrnca alebo panvice. Pritom je neustále regulovaný výkon a dodržiavaná tá správna teplota.

Keď sa dosiahne zvolená teplota, môžete pridať jedlo. Jedlá nebudú nadmerne prehriate, nič sa neprevára.

Varné zóny, ktoré disponujú senzorom pečenia, sú označené symbolom pre senzor pečenia.

Funkcie varenia sú k dispozícii pre všetky varné zóny, pokiaľ je dostupný bezkáblový senzor teploty.










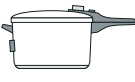

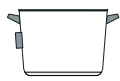

V tejto kapitole získate informácie o týchto úkonoch:

- Druhy funkcií asistenta pri varení
- Vhodný riad na varenie
- Senzory a osobitné príslušenstvo
- Funkcie a stupne varenia
- Odporúčané jedlá

### Druhy funkcií asistenta pri varení

S použitím funkcií na asistenciu pri varení sa dá pre každé jedlo vybrať najvhodnejší spôsob prípravy.

Tabuľka znázorňuje rôzne dostupné nastavenia pre funkcie asistencie pri varení:

Funkcie asistencie pri varení	Teplotné stupne	Riad na varenie	Dostupnosť	Aktivovanie
<b>Senzor pečenia</b>				
Dusenie /pečenie s malým množstvom tuku	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Funkcie varenia</b>				
Zohrievanie/udržiavanie v teple	1 / 70 °C		Všetky varné zóny	
Pomalé varenie	2 / 90 °C		Všetky varné zóny	
Varenie	3 / 100 °C		Všetky varné zóny	
Varenie v tlakovom hrnci	4 / 120 °C		Všetky varné zóny	
Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci*	5 / 170 °C		Všetky varné zóny	

\*Predhriatie s pokrievkou a fritovanie bez pokrievky.

Ak varný panel nemá bezdrôtový senzor varenia, dá sa tento senzor dodatočne zakúpiť v špecializovanej predajni alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu na našej oficiálnej webstránke.

## Vhodný riad na varenie

Vyberte varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna nádoby a varnú nádobu položte do stredu tejto varnej zóny.

Používajte pre varné funkcie nádoby, ktoré sú dostatočne vysoké na to, aby potrebné množstvo vody nepresahovalo silikónovú izoláciu bezdrôtového senzora varenia.

Pre senzor pečenia si môžete zakúpiť špeciálne panvice. Môžete si ich kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete. V našich prospektoch alebo na internete nájdete rozsiahlu ponuku príslušenstva pre tento spotrebič.

Dostupnosť a možnosť online objednávania závisia od danej krajiny. Bližšie údaje o tom nájdete v predajných podkladoch.

**Upozornenie:** Nie každé špeciálne príslušenstvo sa hodí pre každý spotrebič. Pri kúpe príslušenstva uveďte vždy presné označenie (E-Nr.) spotrebiča .

### Špeciálne príslušenstvo

#### Panvica s priemerom 15 cm

Odporúčané príslušenstvo pre senzor pečenia.

#### Panvica s priemerom 19 cm

Odporúčané príslušenstvo pre senzor pečenia.

#### Panvica s priemerom 21 cm

Odporúčané príslušenstvo pre senzor pečenia.

#### Teppan Yaki nádoba

Odporúčané príslušenstvo pre senzor pečenia. Len pre flexibilnú varnú zónu.

#### Nádoba na gril

Odporúčané príslušenstvo pre senzor pečenia. Len pre flexibilnú varnú zónu.

Tieto panvice majú antiadhéznú vrstvu, takže sa v nich dá piecť s malým množstvom oleja.

### Upozornenia

- Funkcia senzora pečenia bola nastavená špeciálne na tento druh a túto veľkosť panvice.
- Na flexibilných varných zónach sa môže stať, že sa senzor pečenia neaktivuje pri odlišnej veľkosti panvic alebo preto, že sú panvice nesprávne umiestnené. Pozri kapitolu → "Zóna Flex".
- Iné druhy panvic sa môžu prehriať a teplota sa môže nastaviť pod alebo nad zvoleným teplotným stupňom. Najprv vyskúšajte najnižší teplotný stupeň a podľa potreby ho zmeňte.

Pre funkcie varenia je vhodný každý riad na varenie, ktorý sa dá používať aj na varenie s využitím indukčnej technológie. Informácie o riade na varenie, ktorý je vhodný na indukčný ohrev, nájdete v kapitole → "Kuhanje z indukcijs".

V tabuľke funkcií asistencie pri varení je uvedený vhodný riad na varenie pre každú funkciu.

## Senzory a osobitné príslušenstvo

Senzory merajú počas celého procesu varenia teplotu nádoby na varenie. Tým sa výkon používaný pri varení reguluje s veľkou presnosťou, aby sa zachovala správna teplota a dosiahli sa perfektné výsledky varenia.

Váš varný panel disponuje dvomi rôznymi systémami na meranie teploty, aby bolo možné dosiahnuť tie najlepšie výsledky:

- Senzory teploty, ktoré sa nachádzajú v rámci varného panela a kontrolujú teplotu dna riadu. Vhodné pre senzor pečenia.
- Bezdrôtový senzor varenie, ktorý odovzdáva ďalej informácie o teplote riadu na varenie, ovládacímu panelu. Vhodné pre funkcie varenia.

Senzor varenie je pri používaní funkcií varenia nepostrádateľný.

Ak váš varný panel nedisponuje bezdrôtovým senzorom varenia, môžete si ho dokúpiť v špecializovanej predajni alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu pri uvedení referenčného čísla HEZ39050.

Informácie senzoru varenie nájdete v odseku → "Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty"

## Funkcie a stupne varenia

### Senzor pečenia

So senzorom pečenia môžete pripravovať jedlá v panvici s použitím malého množstva oleja.

Varné zóny s touto funkciou sú označené symbolom pre senzor pečenia.

### Výhody

- Varná zóna sa zahrieva iba v prípade potreby. Tým sa šetrí energia. Olej a tuk sa neprehrievajú.
- Ak prázdna panvica dosiahla optimálnu teplotu na pridanie oleja a jedla, zaznie signál.

### Upozornenia



- Na panvicu nepokladajte žiadnu pokrievku, v opačnom prípade nebude regulátor fungovať. Môžete však používať sitko na ochranu proti rozstrekovaniu, aby sa zabránilo vystreknutiu tuku.
- Na pečenie používajte vhodný olej alebo tuk. Ak sa použije maslo, margarín, za studena lisovaný olivový olej alebo bravčová masť, nastavte teplotný stupeň 1 alebo 2.
- Tuk nikdy nerozpaľujte bez dozoru.
- Ak má varná zóna vyššiu teplotu ako riad na varenie alebo opačne, senzor teploty sa neaktivuje správnym spôsobom.
- Na fritovanie s veľkým množstvom oleja v jednom hrnci, vždy použite funkcie na varenie. „Fritovanie s veľkým množstvom oleja v jednom hrnci“, na varnom stupni 5.

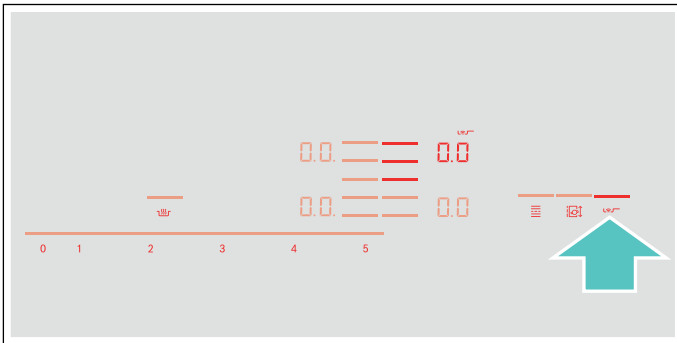
## Stupne teploty

Stupeň teploty	Vhodné pre
1 veľmi nízky	Príprava a redukovanie omáčok, dusenie zeleniny a pečenie jedál s extra panenským olivovým olejom, maslom alebo margarínom.
2 nízky	Pečenie jedál s extra panenským olivovým olejom, maslom alebo margarínom, napr. omelety.
3 stredný – nízky	Pečenie rýb a hrubých kúskov potravín, ako napr. fašírok a párkov.
4 stredný – vysoký	Pečenie steakov well done, obaľovaných mrazených výrobkov a tenkých kúskov jedál, napr. rezňov, soté a zeleniny.
5 vysoký	Pečenie jedál pri vysokých teplotách, napr. krvavých (rare) alebo medium steakov, zemiakových placiek a pečených zemiakov.

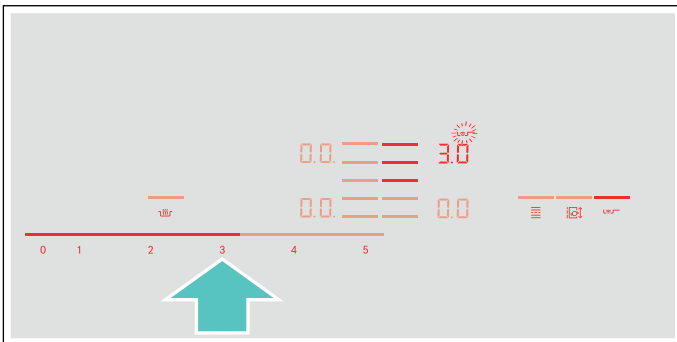
## Nastavenie

Z tabuľky si vyberte vhodný stupeň teploty. Prázdny riad položte na varnú zónu.


1. Vyberte varnú zónu. Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli varnej zóny svieti .



2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvolte v oblasti nastavenia požadovaný stupeň teploty.




Funkcia je aktivovaná.

Symbol teploty  bliká, kým sa nedosiahne teplota pečenia. Zaznie signál a symbol teploty zhasne.

3. Po dosiahnutí teploty pečenia dajte do panvice najprv olej a potom jedlo.

**Upozornenie:** Jedlo obráťte, aby sa nepripálilo.

## Vypnutie senzora pečenia

Vyberte varnú zónu a v oblasti nastavenia nastavte na . Varná zóna sa vypne a zobrazí sa ukazovateľ zvyškového tepla.

## Funkcie varenia

S týmito funkciami môžete potraviny zohrievať, dusiť, variť, variť s využitím tlakového hrnca alebo fritovať v hrnci s dostatočným množstvom oleja, pri kontrolovanej teplote.

Tieto funkcie sú vám k dispozícii pre všetky varné zóny.

## Výhody

- Varná zóna hreje len vtedy, keď je to potrebné pre zachovanie teploty. Takto sa šetrí energia a olej alebo tuk sa neprepaľujú.
- Teplota sa priebežne kontroluje. Takýmto spôsobom sa zabráni vykypeniu jedál. Navyše sa nemusí meniť stupeň teploty.
- Signál hlási, že voda alebo olej dosiahli optimálnu teplotu na vloženie jedla. V prípade, že sa má jedlo pridať hneď na začiatku, uvidíte to v tabuľke.

## Upozornenia

- Používajte hrnce a panvice s rovným a hrubým dnom. Nepoužívajte hrnce a panvice s tenkým alebo zdeformovaným dnom.
- Hrnec naplňte tak, aby obsah dosiahol výšku, kedy sa zakryje silikónová nálepka senzora varenie.
- Na vyprážanie s malým množstvom oleja používajte senzor pečenia.
- Riad na varenie postavte tak, aby senzor varenie smeroval k bočnej vonkajšej ploche varného panela.
- Počas procesu varenia neodstraňujte senzor varenie z hrnca.
- Po varení odstráňte senzor varenie z hrnca. Pozor, senzor varenie môže byť horúci.

**Teplotné rozsahy a stupne**

Funkcie varenia	Teplotný stupeň	Rozsah teplôt	Vhodné na
Zohrievanie, udržiavanie v teple	1/70 °C	60 – 70 °C	napríklad polievky, punč
Pomalé varenie	2/90 °C	80 – 90 °C	napríklad ryža, mlieko
Varenie	3/100 °C	90 – 100 °C	napríklad rezance, zelenina
Varenie v tlakovom hrnci	4/120 °C	110 – 120 °C	napríklad kurča, Eintopf (hustá polievka).
Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci	5/170 °C	170 – 180 °C	napríklad šišky/donuty, guľôčky z mletého mäsa

**Tipy pre varenie s funkciami varenia**

- Funkcia zohrievania /udržiavania tepla: porcované hlboko zmrazené výrobky, napríklad špenát. Hlboko mrazený výrobok vložte do riadu na varenie. Pridajte výrobcom udávané množstvo vody. Riad na varenie odkryte a zvolte stupeň 1 / 70 °C. Občas premiešajte.
- Funkcia mierneho varenia: Táto funkcia patrí pre varenie potravín pri nízkych teplotách a pre zahusťovanie omáčok a pre husté polievky. Zvoľte stupeň 2 / 90 °C.
- Funkcia varenia: Táto funkcia umožňuje, aby sa mohla voda variť pod pokrievkou bez toho, aby vytekla. Vďaka kontrole teploty môžete variť efektívne. Zvoľte stupeň 3 / 100 °C.
- Funkcia varenia v tlakovom hrnci: rešpektujte odporúčania výrobcu. Po signalizačnom tóne varte ďalej tak dlho, ako je odporúčané. Zvoľte stupeň 4 / 120 °C.
- Funkcia Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci: Zohrejte olej pod pokrievkou. Po zaznení signálu odoberte pokrievku a vložte jedlo (pokiaľ nie sú v tabuľke uvedené iné údaje o odporúčaných pokrmoch). Zvoľte stupeň 5 / 170 °C.

**Upozornenia**

- Varte vždy so zatvorenou pokrievkou. Výnimka: „Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci“, teplotný stupeň 5/170 °C.
- Ak nenasleduje žiadny akustický signál, zabezpečte, aby sa na hrnci na varenie nachádzala pokrievka.
- Olej nikdy nezahrievajte bez dozoru. Na fritovanie používajte vhodný olej alebo tuk. Nepoužívajte žiadnu zmes rôznych tukov na fritovanie, napríklad oleja s masťou. Horúce zmesi tuku môžu spôsobiť vznik peny.
- Ak nie je výsledok varenia uspokojivý, napríklad pri varení zemiakov, nabadúce použite viac vody, ale zachovajte odporúčaný teplotný stupeň.

**Nastavenie bodu varu**

Bod, pri ktorom začína vriť voda, závisí od nadmorskej výšky miesta vášho bydliska. Ak sa voda varí príliš intenzívne alebo príliš slabo, dá sa bod varenia nastaviť. Pritom je potrebné postupovať takýmto spôsobom:

- Vyberte si základné nastavenie **4**, pozrite si kapitolu → "Základné nastavenie"
- Základné nastavenie je štandardne nastavené na hodnotu 3. Ak sa miesto vášho bydliska nachádza vo výške v rozmedzí 200 a 400 metrov n.m. hladinou mora, nie je potrebné nastavovať bod varu, v opačnom prípade si vyberte nastavenie, ktoré je uvedené v nasledujúcej tabuľke pre príslušnú výšku:



Výška	Hodnota nastavenia <b>4</b>
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1 000 m.	6
1 000 - 1 200 m.	7
1 200 - 1 400 m.	8
Viac ako 1 400 m.	9

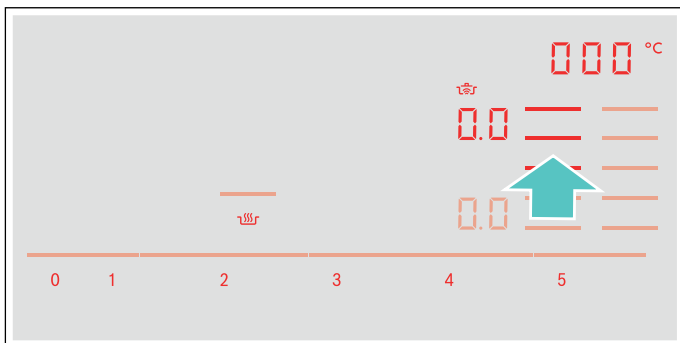
\* Základné nastavenie

**Upozornenie:** Teplotný stupeň 3/100 °C je dostatočný pre efektívne varenie, aj keď sa voda pritom až tak silno nevarí. Varný bod je možné kedykoľvek zmeniť. Napríklad, ak si želáte silné vzkypenie, môže byť zvolená aj menšia nadmorská výška.

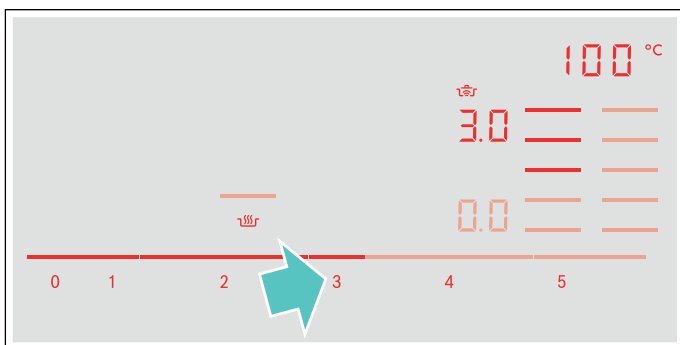
### Nastavenie vykonáte takto

Pred prvým použitím funkcií varenia musí byť vytvorené prepojenie medzi bezkáblovým senzorom varenia a ovládacím panelom. Informácie pozri v kapitole → "Bezkáblový teplotný senzor"


1. Upevnite senzor teploty na hrnci, pozrite si kapitolu → "Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty"
2. Hrniec s dostatočným množstvom tekutiny postavte na želanú varnú zónu a vždy ho zakryte pokrievkou.
3. Vyberte si varnú zónu, na ktorej sa nachádza hrniec so senzorom teploty.
4. Dotknite sa symbolu  senzora teploty. Na ovládacom paneli svieti indikátor .



5. Z tabuľky si vyberte vhodný teplotný stupeň.




Funkcia je aktivovaná.

Symbol teploty  bliká dovtedy, kým voda alebo olej nedosiahli teplotu zodpovedajúcu pre vloženie jedla. Zaznie signál a symbol teploty prestane blikáť.

6. Po zaznení signalizačného tónu odoberte pokrievku a pridajte jedlo. Počas procesu varenia udržiavajte hrniec zatvorený.

**Upozornenie:** Pri funkcii „Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci“ hrniec nezakrývajte.

### Vypnutie funkcií varenia

Vyberte varnú zónu a v oblasti pre nastavovanie nastavte na . Varná zóna sa vypne a objaví sa indikátor zvyškového tepla.
























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

## Odporúčané jedlá

Nasledujúca tabuľka znázorňuje výber jedál a je zoradená podľa potravín. Teplota a čas varenia závisia od množstva, stavu a kvality potravín.

Funkcie asistencie pri varení:

	Senzor smaženia pre panvice
	Senzor varenia

Mäso	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
<b>Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Rezne, prírodné <sup>1</sup>		4	6 - 10
Rezne, obaľované <sup>1</sup>		4	6 - 10
Filé <sup>2</sup>		4	6 - 10
Kotlety <sup>1</sup>		3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 15
Viedenský rezeň <sup>1</sup>		4	10 - 15
Steak, rare (hrúbka 3 cm) <sup>2</sup>		5	6 - 8
Steak, médium (hrúbka 3 cm) <sup>2</sup>		5	8 - 12
Steak, well done (hrúbka 3 cm) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Mäso nakrájané na pásiky <sup>3</sup>		4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>		4	7 - 12
Slanina <sup>1</sup>		2	5 - 8
Mleté mäso <sup>3</sup>		4	6 - 10
Hamburger (hrúbka 1,5 cm) <sup>1</sup>		3	6 - 15
Fašírky (hrúbka 2 cm) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Plnené fašírky <sup>1</sup>		3	10 - 20
Údeniny <sup>1</sup>		3	8 - 20
Párky, surové <sup>1</sup>		3	8 - 20
<b>Pomalé varenie</b>			
Párky <sup>4</sup>		2 - 90 °C	10 - 20
<b>Varenie</b>			
Mäsové knedličky <sup>4</sup>		3 - 100 °C	20 - 30
Sliepka na polievku <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Tafelspitz (Hovädzia špička) <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90

<sup>1</sup> Viackrát obráťte.





<sup>2</sup> Olej a potraviny pridajte po zvukovom signáli.

<sup>3</sup> Pravidelne premiešajte.

<sup>4</sup> Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrmy.

<sup>5</sup> Na začiatku pridajte pokrm.

<sup>6</sup> Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.

Mäso	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
<b>Varenie v tlakovom hrnci</b>			
Sliepka na polievku <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
Hovädzia špička <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
<b>Fritovanie s veľkým množstvom oleja</b>			
Fritovanie častí kurčatá <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Fritovanie mäsových knedličiek <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Viackrát obráťte.









<sup>2</sup> Olej a potraviny pridajte po zvukovom signáli.

<sup>3</sup> Pravidelne premiešajte.

<sup>4</sup> Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrmy.

<sup>5</sup> Na začiatku pridajte pokrm.

<sup>6</sup> Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.









Ryby	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
<b>Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Rybacie filé, prírodné <sup>1</sup>		4	10 - 20
Rybacie filé, obalované <sup>1</sup>		3	10 - 20
Kraby <sup>1</sup>		4	4 - 8
Krevety <sup>1</sup>		4	4 - 8
Ryba smažená vcelku <sup>1</sup>		3	10 - 20
<b>Pomalé varenie</b>			
Dusená ryba <sup>2</sup>		2 - 90 °C	15 - 20
<b>Fritovanie s veľkým množstvom oleja</b>			
Fritovanie ryby v pívovom cestíčku <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Fritovanie obalovanej ryby <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Viackrát obráťte.

<sup>2</sup> Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrmy.

<sup>3</sup> Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.



Pokrm z vaječ	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
<b>Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Volské oká na masle <sup>1</sup>		2	2 - 6
Volské oká <sup>2</sup>		4	2 - 6
Praženica <sup>3</sup>		2	4 - 9
Omeleta <sup>4</sup>		2	3 - 6
Palacinky Crêpes <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Francúzsky toast <sup>4</sup>		3	4 - 8
Trhanec <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Varenie</b>			
Varené vajcia <sup>5</sup>		3 - 100 °C	5 - 10











<sup>1</sup> Maslo a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu.

<sup>2</sup> Olej a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu do panvice.

<sup>3</sup> Pravidelne premiešajte.

<sup>4</sup> Celková doba prípravy jednej porcie. Postupné smaženie.

<sup>5</sup> Na začiatku pridajte pokrm.

Zelenina a strukoviny	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
<b>Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Cesnak <sup>1</sup>		2	2 - 10
Cibuľa, dusená <sup>1</sup>		2	2 - 10
Kolieska cibule <sup>1</sup>		3	5 - 10
Cuketa <sup>2</sup>		3	4 - 12
Baklažány <sup>2</sup>		3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>		3	4 - 15
Zelená špargľa, smažená <sup>2</sup>		3	4 - 15
Huby <sup>1</sup>		4	10 - 15
Zelenina na oleji, dusená <sup>1</sup>		1	10 - 20
Glazovaná zelenina <sup>1</sup>		3	6 - 10
















<sup>1</sup> Pravidelne premiešajte.

<sup>2</sup> Viackrát obráťte.

<sup>3</sup> Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny pridajte po zaznení akustického signálu do panvice.

<sup>4</sup> Na začiatku pridajte pokrm.

<sup>5</sup> Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.

Zelenina a strukoviny	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
<b>Varenie</b>			
Brokolica <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Karfiol <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Kel <sup>3</sup>		3 - 100 °C	30 - 40
Zelená fazuľa <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
Cícer <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Hrášok <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 20
Šošovica <sup>4</sup>		3 - 100 °C	45 - 60
<b>Varenie v tlakovom hrnci</b>			
Zelenina v tlakovom hrnci <sup>4</sup>		4 - 120 °C	3 - 6
Cícer v tlakovom hrnci <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Biela fazuľa v tlakovom hrnci <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Šošovica v tlakovom hrnci <sup>4</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<b>Fritovanie s veľkým množstvom oleja</b>			
Fritovanie obaľovanej zeleniny <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Fritovanie zeleniny v pivovom cestíčku <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Fritovanie obaľovaných húb <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Fritovanie húb v pivovom cestíčku <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Pravidelne premiešajte.

<sup>2</sup> Viackrát obráťte.

<sup>3</sup> Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny pridajte po zaznení akustického signálu do panvice.

<sup>4</sup> Na začiatku pridajte pokrm.

<sup>5</sup> Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.

Zemiaky	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
<b>Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Opekané zemiaky, predvarené <sup>1</sup>		5	6 - 12
Zemiakové hranolčeky (zo surových zemiakov) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Zemiakové placky <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Švajčiarske rösti (zemiakové placky) <sup>3</sup>		2	50 - 55
Glazované zemiaky <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Pomalé varenie</b>			
Varenie zemiakových knedlí <sup>4</sup>		2 - 90 °C	30 - 40
<b>Varenie</b>			
Varenie zemiakov <sup>5</sup>		3 - 100 °C	30 - 45
<b>Varenie v tlakovom hrnci</b>			
Zemiaky v tlakovom hrnci <sup>5</sup>		4 - 120 °C	10 - 20

<sup>1</sup> Pravidelne premiešajte.

<sup>2</sup> Celková doba prípravy jednej porcie. Postupné smaženie.

<sup>3</sup> Olej a potraviny dajte po akustickom signáli do panvice.

<sup>4</sup> Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrmy.

<sup>5</sup> Na začiatku pridajte pokrm.

Rezance a obilniny	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
<b>Pomalé varenie</b>			
Ryža <sup>1</sup>		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta <sup>2</sup>		2 - 90 °C	3 - 8
Krupičná kaša <sup>2</sup>		2 - 90 °C	5 - 10
<b>Varenie</b>			
Cestoviny <sup>2</sup>		3 - 100 °C	7 - 10
Taštičky, pirohy <sup>2</sup>		3 - 100 °C	6 - 15
<b>Varenie v tlakovom hrnci</b>			
Ryža v tlakovom hrnci <sup>3</sup>		4 - 120 °C	5 - 8

<sup>1</sup> Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrmy.






<sup>2</sup> Pravidelne premiešajte.

<sup>3</sup> Na začiatku pridajte pokrm.








Polievky	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
<b>Pomalé varenie</b> Instantné krémové polievky <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
<b>Varenie</b> Domáce vývary <sup>2</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Instantné polievky <sup>1</sup>		3 - 100 °C	5 - 10
<b>Varenie v tlakovom hrnci</b> Domáci vývar v tlakovom hrnci <sup>2</sup>		4 - 120 °C	20 - 30

<sup>1</sup> Pravidelne premiešajte.

<sup>2</sup> Na začiatku pridajte pokrm.

Omáčky	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
<b>Smaženie s malým množstvom oleja</b> Paradajková omáčka so zeleninou <sup>1</sup>		1	25 - 35
Bešamelová omáčka <sup>1</sup>		1	10 - 20
Syrová omáčka <sup>1</sup>		1	10 - 20
Redukovanie omáčky <sup>1</sup>		1	25 - 35
Sladké omáčky <sup>1</sup>		1	15 - 25

















<sup>1</sup> Pravidelne premiešajte.

Dezert	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
<b>Pomalé varenie</b> Mliečna ryža <sup>1</sup>		2 - 90 °C	40 - 50
Ovsená kaša <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
Čokoládový puding <sup>1</sup>		2 - 90 °C	3 - 5
<b>Varenie</b> Kompót <sup>2</sup>		3 - 100 °C	15 - 25
<b>Fritovanie s veľkým množstvom oleja</b> Fritovanie šišiek <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Fritovanie donutov <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Fritovanie buñuelos <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10

<sup>1</sup> Pravidelne premiešajte.

<sup>2</sup> Na začiatku pridajte pokrm.

<sup>3</sup> Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.








Zmrazené potraviny	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
<b>Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Rezne <sup>1</sup>		4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 30
Prsia z hydiny <sup>1</sup>		4	10 - 30
Kuracie nugety <sup>1</sup>		4	10 - 15
Gyros <sup>2</sup>		4	10 - 15
Kebab <sup>2</sup>		4	10 - 15
Rybacie filé, prírodné <sup>1</sup>		3	10 - 20
Rybacie filé, obaľované <sup>1</sup>		3	10 - 20
Rybacie prsty <sup>1</sup>		4	8 - 12
Zemiakové hranolčeky, smažené <sup>2</sup>		5	4 - 6
Pokrmý na panvici <sup>2</sup>		3	6 - 10
Jarné rolky <sup>1</sup>		4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Udržiavanie teploty, zohrievanie</b>			
Zelenina v smotanovej omáčke <sup>2</sup>		1 - 70 °C	15 - 20
<b>Varenie</b>			
Zelená fazuľa, zmrazená <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
<b>Fritovanie s veľkým množstvom oleja</b>			
Fritovanie zemiakových hranolčekov <sup>4</sup>		5 - 170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Viackrát obráťte.

<sup>2</sup> Pravidelne premiešajte.

<sup>3</sup> Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrmý.

<sup>4</sup> Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.

Ostatné	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
<b>Smaženie s malým množstvom oleja</b>			
Camembert <sup>1</sup>		3	7 - 10
Krutóny <sup>2</sup>		3	6 - 10
Instantné hotové pokrmy <sup>3</sup>		1	5 - 10
Mandle, pražené <sup>4</sup>		4	3 - 15
Orechy, pražené <sup>4</sup>		4	3 - 15
Píniové oriešky, pražené <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Udržiavanie teploty, zohrievanie</b>			
Zohrievanie gulášovej polievky <sup>5</sup>		1 - 70 °C	10 - 20
Zohrievanie vareného vína <sup>5</sup>		1 - 70 °C	5 - 15
<b>Pomalé varenie</b>			
Zohrievanie mlieka <sup>5</sup>		2 - 90 °C	3 - 10

<sup>1</sup> Viackrát obráťte.

<sup>2</sup> Pravidelne premiešajte.

<sup>3</sup> Po akustickom signáli pridajte vodu. Keď voda začne vriieť, pridajte potraviny.

<sup>4</sup> Po zaznení akustického signálu pridajte jedlo.

<sup>5</sup> Na začiatku pridajte pokrm.

## Teppan Yaki a Grill pre Flex Zone

Príslušenstvo Teppan Yaki a Grill je ideálne pre flexIndukciu a optimálne pre použitie senzora smaženia.

### Grill

































Grill sa prispôsobí flexibilná zóna. Môžete zdravo a jednoducho pripraviť veľké a malé množstvá mäsa, rýb, čerstvej zeleniny a chleba s veľmi malým množstvom oleja. Drážkovanie sa postará o to, že jedlá nasajú menej tuku. Jednoduchá manipulácia umožňuje grilovanie jedál, ktoré sa vzhľadom a chuťou vyrovnajú príprave na tradičnom grile. Dajte na gril alebo na povrch jedla trochu oleja, aby sa uľahčil prenos tepla.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki Vám umožní jednoduchú a zdravú prípravu mäsa, rýb, morských plodov, zeleniny, sladkostí a chleba s použitím malého množstva oleja. Teppan Yaki sa výborne prispôsobí flexibilná zóna. Priamym kontaktom s doskou a rovnomerným prenosom tepla zostáva pri opekaní a smažení zachovaná konzistentnosť, farba a štvratnosť potravín

Nasledujúca tabuľka znázorňuje výber jedál a je zoradená podľa potravín. Teplota a doba ohrevu závisia od množstva, stavu a kvality potravín.

**Upozornenie:** Nastavenie Flex Zone ako jedinej varnej zóny na účely riadnej aktivácie funkcie.

	Riád na varenie	Stupeň teploty	Celkový čas pečenia od zaznenia akustického signálu (min.)
<b>Mäso</b>			
Rezne, prírodné <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filé <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Kotlety <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Steak, rare (hrúbka 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Steak, médium (hrúbka 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Steak, well done (hrúbka 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Prsia z hydiny, (hrúbka 2 cm) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Slanina <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Údeniny <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Párky, surové <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Mleté mäso <sup>2</sup>		4	6 - 10
<b>Ryby a plody mora</b>			
Rybacie filé, prírodné <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Kraby <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Krevety <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Ryby v celku pečené <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30

<sup>1</sup> Olej (pokiaľ je potrebný) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte





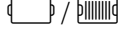

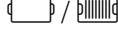

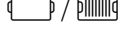














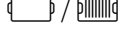





<sup>2</sup> Olej (pokiaľ je potrebný) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Pravidelne premiešajte.

<sup>3</sup> Maslo a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte.

<sup>4</sup> Olej (ak je to potrebné) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Celkový čas na jednu porciu. Opekať za sebou.

<sup>5</sup> Olej (potrite povrch jedla) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte.

<sup>6</sup> Potraviny pridajte po zaznení akustického signálu.

	Riad na varenie	Stupeň teploty	Celkový čas pečenia od zaznenia akustického signálu (min.)
<b>Zelenina</b>			
Cuketa <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Baklažány <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Zelená špargľa, pečená <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Huby <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Cesnak <sup>2</sup>		2	2 - 10
Cibuľa, dusená do sklovita <sup>2</sup>		2	2 - 10
Zelenina, glazovaná <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Zemiaky</b>			
Opekané zemiaky, predvarené <sup>2</sup>		5	6 - 12
Zemiakové placky <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glazované zemiaky <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Jedlá z vaječ</b>			
Volské oká na masle <sup>3</sup>		2	2 - 6
Volské oká na oleji <sup>1</sup>		4	2 - 6
Praženica <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omeleta <sup>4</sup>		2	3 - 6
Palacinky <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Francúzsky toast <sup>4</sup>		3	4 - 8
Cisársky trhanec <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Ostatné</b>			
Opekanie <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Krutóny <sup>2</sup>		3	6 - 10
Mandle, pražené <sup>6</sup>		4	3 - 15
Orechy, pražené <sup>6</sup>		4	3 - 15
Píniové oriešky, pražené <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Olej (pokiaľ je potrebný) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte

<sup>2</sup> Olej (pokiaľ je potrebný) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Pravidelne premiešajte.

<sup>3</sup> Maslo a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte.

<sup>4</sup> Olej (ak je to potrebné) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Celkový čas na jednu porciu. Opekať za sebou.

<sup>5</sup> Olej (potrite povrch jedla) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte.

<sup>6</sup> Potraviny pridajte po zaznení akustického signálu.



## Bezkáblový teplotný senzor

Pred prvým použitím funkcií varenia musí byť vytvorené prepojenie medzi bezkáblovým teplotným senzorom a ovládacím panelom.

### Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty

V tomto odseku získate informácie o týchto úkonoch:

- Nalepte silikónovú nálepku
- Pripevnite bezdrôtový senzor varenie
- Čistenie
- Výmena batérie

Silikónová nálepka a senzor varenie sa dajú dodatočne zaobstarať v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom našej oficiálnej webstránky. Vždy uveďte príslušné referenčné číslo:

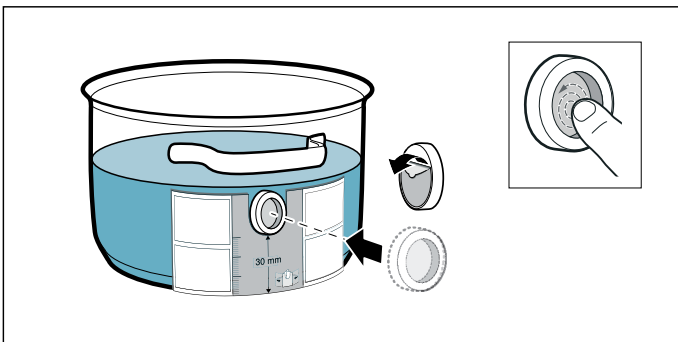
00577921	Súprava s 5 ks silikónových nálepiek
HEZ39050	Senzor varenie a set s 5 silikónovými nálepkami

### Nalepenie silikónovej izolácie

Silikónová izolácia fixuje teplotný senzor na riade na varenie.

Ak sa hrniec používa s funkciami varenia prvýkrát, silikónová izolácia sa musí upevniť priamo na tento hrniec. Dôležité:

1. Miesto lepenia na hrnci musí byť zbavené mastnoty. Hrniec očistite, dobre osušte a miesto lepenia potrite napríklad liehom.
2. Odstráňte ochrannú fóliu zo silikónovej izolácie. Pomocou dodanej šablóny nalepte silikónovú izoláciu v zodpovedajúcej výške zvonku na hrniec.



3. Celú plochu silikónovej izolácie pritlačte, aj vnútornú oblasť.

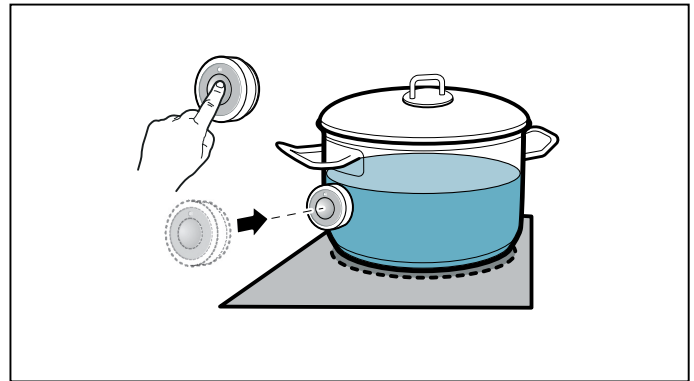
Lepidlo potrebuje na správne vytvrdnutie 1 hodinu. Hrniec počas toho nepoužívajte ani nečistite.

### Upozornenia

- Hrniec so silikónovou izoláciou nedávajte na dlhší čas do umývacieho roztoku.
- Ak by sa silikónová izolácia uvoľnila, musí sa použiť nová.

### Umiestnenie bezkáblového teplotného senzora

Senzor teploty umiestnite na silikónový prvok tak, aby sa perfektne prispôbil.





### Upozornenia




- Zabezpečte, aby bola silikónová izolácia úplne suchá, kým sa na ňu pripevní teplotný senzor.
- Riad na varenie postavte tak, aby senzor teploty smeroval k bočnej vonkajšej ploche varného panela.
- Teplotný senzor nesmie byť nasmerovaný na iný horúci riad na varenie, aby sa zabránilo jeho prehriatiu.
- Po varení odoberte teplotný senzor z hrnca. Odložte ho na čistom, bezpečnom mieste, a nie v blízkosti zdrojov tepla.
- Používať možno až tri teplotné senzory súčasne.

### Prepojenie bezkáblového senzora teploty s ovládacím panelom

Na prepojenie bezkáblového teplotného senzora s ovládacím panelom postupujte nasledovne:


1. Vyberte si menu **c 14**, pozrite si kapitolu → "Základné nastavenie" Sviety indikátor varnej zóny.
2. Vyberte si varnú zónu, ktorej indikátor sa rozsvieti. Zaznie signál. Ukazovateľ  svieti.
3. Počas 30 sekúnd zatlačte na symbol  na bezkáblovom teplotnom senzore. Po niekoľkých sekundách sa na indikátore varnej zóny zobrazí výsledok prepojenia teplotného senzora s ovládacím panelom.

### Výsledok

	Bezchybné prepojenie
	Chybné prepojenie z dôvodu chyby pri prenose.
	Chybné prepojenie: z dôvodu chyby teplotného senzora.

- Hneď ako bude teplotný senzor bezchybne prepojený s ovládacím panelom, funkcie varenia budú k dispozícii.
- Chyba spojenia následkom poruchy teplotného senzora sa môže vyskytnúť z nasledovných dôvodov:
  - Chyba komunikácie prostredníctvom Bluetooth.
  - Symbol na teplotnom senzore nebol stlačený do 30 sekúnd po výbere varnej zóny.
  - Batéria teplotného senzora je vybitá.Bezkáblový teplotný senzor resetujte a zopakujte proces prepojenia.
- Pri chybnom prepojení následkom chyby pri prenose zopakujte proces prepojenia. Ak je prepojenie aj napriek tomu naďalej chybné **i**, obráťte sa na technický zákaznícky servis.

### Resetovanie bezkáblového teplotného senzora

1. Dotýkajte sa symbolu  cca 8 – 10 sekúnd. Počas toho zasvieti trikrát LED indikátor teplotného senzora. Pri treťom rozsvietení LED sa spustí resetovanie. V tomto momente dajte prst dolu zo symbolu. Keď LED zhasne, bezkáblový teplotný senzor je resetovaný.
2. Zopakujte proces prepojenia od bodu 2.

### Čistenie

Bezkáblový senzor teploty sa nesmie čistiť v umývačke riadu.

### Senzor teploty

Senzor teploty vyčistíte pomocou vlhkej handry. Nikdy ho neumývajte v umývačke riadu. Neponárajte ho do vody a nečistite ho pod tečúcou vodou.

Senzor teploty po varení odstráňte z hrnca na varenie. Odložte ho na čistom, bezpečnom mieste, napríklad v obale a nie v blízkosti zdrojov tepla.

### Silikónová izolácia

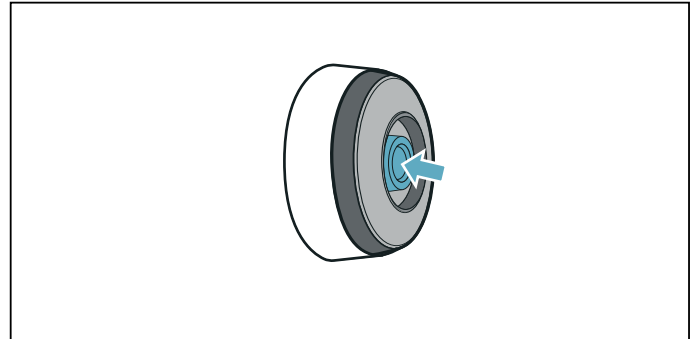
Pred umiestnením na teplotnom senzore ju vyčistite a vysušte. Vhodná na čistenie v umývačke riadu.

**Upozornenie:** Riad so silikónovou izoláciou nedávajte na dlhší čas do umývacieho roztoku.

### Okienko senzora teploty

Okienko senzora musí byť vždy čisté a suché. Postupujte takto:

- Nečistoty a vystreknutý tuk pravidelne odstraňujte.
- Na vyčistenie použite mäkkú handričku alebo vatovú tyčinku a prostriedok na čistenie okien.



### Upozornenia

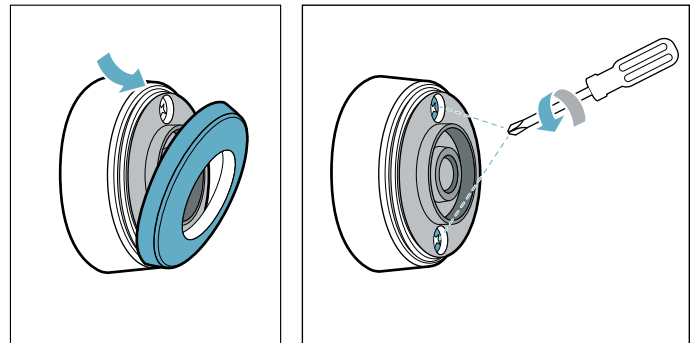
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky spôsobujúce škrabance, ako sú abrazívne spongie a kefy alebo čistiaca emulzia.
- Okienka na senzore sa nedotýkajte prstami. Mohlo by dôjsť k jeho znečisteniu alebo poškriabaniu.

### Výmena batérie

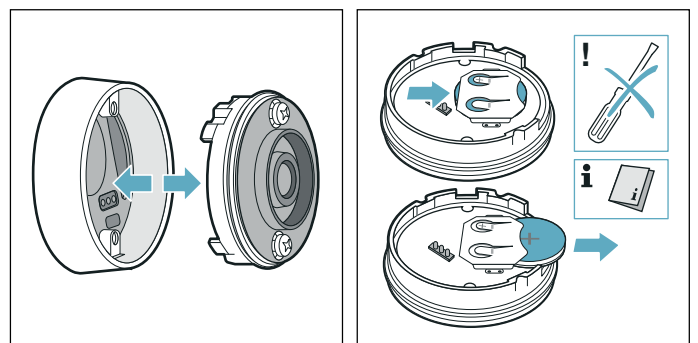
Ak bol stlačený symbol, no teplotný senzor sa nerozsvieti, batéria je vybitá.

Výmena batérie:

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

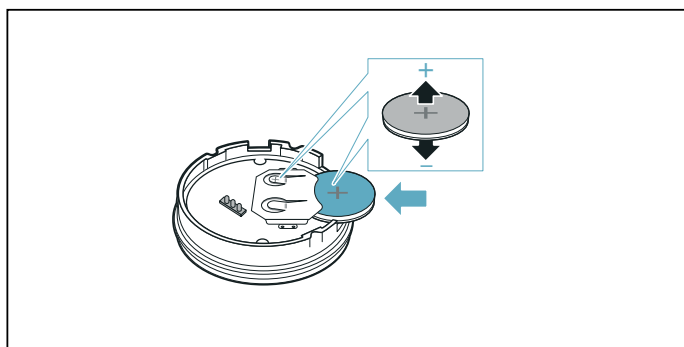


2. Otvorte uzáver teplotného senzora. Vyberte batériu z dolnej časti krytu a vložte novú batériu (pritom dávajte pozor na správnu polaritu).

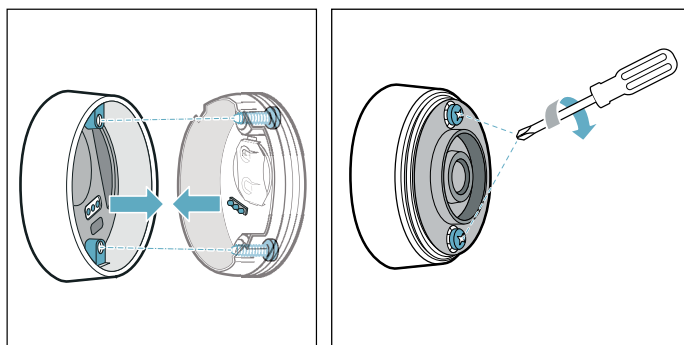


**Pozor!**

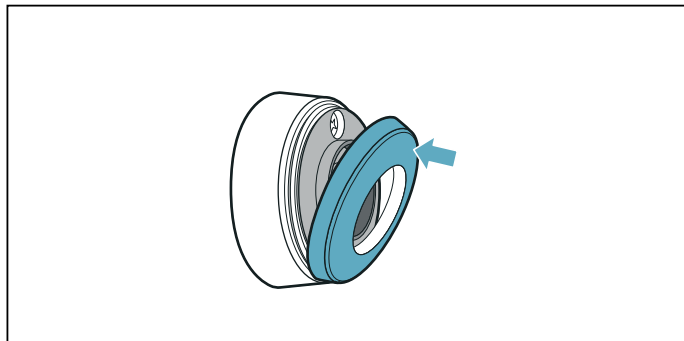
Na vybratie batérie nepoužívajte predmety z kovu. Nedotýkajte sa pripojovacích bodov batérie.



3. Zatvorte uzáver teplotného senzora (otvory pre skrutky na uzávere sa musia kryť s vyhlbeniami na dolnej časti krytu). Skrutky utiahnite skrutkovačom.



4. Silikónový kryt opäť pripevnite na dolnej časti krytu teplotného senzora.



**Upozornenie:** Používajte výlučne kvalitné batérie typu CR2032, aby bola zaručené dlhšia životnosť.

**Vyhlásenie o zhode**

Spoločnosť Robert Bosch Hausgeräte GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou bezkáblového senzora teploty zodpovedá základným požiadavkám a ostatným príslušným nariadeniam smernice 2014/53/EÚ.

Podrobné vyhlásenie o zhode RED nájdete na internete na [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) produktovej stránke vášho spotrebiča pri dodatočných dokumentoch.

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



**Detská poistka**

Detskou poistkou môžete zabrániť, aby deti zapli varný panel.

**Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky**


Varný panel musí byť vypnutý.

Aktivovanie:

1. Varný panel zapnite hlavným vypínačom.
2. Dotýkajte sa symbolu  cca 4 sekundy. Ukazovateľ  svieti 10 sekúnd.

Varný panel je zablokovaný.

Deaktivovanie:

1. Varný panel zapnite hlavným vypínačom.
2. Dotýkajte sa symbolu  cca 4 sekundy. Blokovanie je vypnuté.

**Automatická detská poistka**

Táto funkcia aktivuje automaticky detskú poistku po každom vypnutí varného panela.


**Zapnutie a vypnutie**


V kapitole → "Základné nastavenie" nájdete informácie o tom, ako sa zapína automatická detská poistka.



## Ochrana pri utieraní

Keď chcete utrieť ovládací panel, keď je varný panel zapnutý, mohli by ste zmeniť nastavenie. Aby sa tomu zabránilo, varný panel pre účely čistenia disponuje funkciou zablokovania ovládacieho panela.

Zapnutie: dotknite sa symbolu . Zaznie signál. Ovládací panel je na 35 sekúnd zablokovaný. Teraz môžete poutierať povrch ovládacieho panela bez toho, aby ste nastavenie zmenili.

Deaktivovanie: ovládací panel sa po 35 sekundách odblokuje. Keď chcete funkciu predčasne zrušiť, dotknite sa symbolu .

### Upozornenia

- 30 sekúnd po aktivovaní zaznie signál. Oznamuje, že sa funkcia čoskoro ukončí.
- Blokovanie pri čistení nemá vplyv na hlavný vypínač. Varný panel možno kedykoľvek vypnúť.



## Automatické vypnutie

Keď je varná zóna dlhší čas v prevádzke a neboli vykonané žiadne zmeny nastavenia, aktivuje sa automatické bezpečnostné vypnutie.

Varná zóna prestane hriať. Na ukazovateli varnej zóny bliká striedavo **F B** a ukazovateľ zvyškového tepla **h** alebo **H**.

Pri dotyku ľubovoľného symbolu sa ukazovateľ vypne. Varná zóna sa teraz môže znova nastaviť.

Kedy sa aktivuje automatické bezpečnostné vypnutie, závisí od nastaveného stupňa varenia (po 1 až 10 hodinách).

## Základné nastavenia

Spotrebič ponúka rôzne základné nastavenie. Tieto základné nastavenia si môžete prispôsobiť vlastným potrebám.

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	<b>Detská poistka</b> 0 Manuálna*. 1 Automatická 2 funkcia je deaktivovaná.
c 2	<b>Zvukové signály</b> 0 Potvrdzujúci signál a signál poruchy sú vypnuté. 1 Zapnutý je len signál poruchy. 2 Zapnutý je len potvrdzujúci signál. 3 Všetky zvukové signály sú zapnuté.*
c 3	<b>Zobrazenie spotreby energie</b> 0 Deaktivované.* 1 Aktivované.
c 4	<b>Nastavenie podľa nadmorskej výšky</b> 1-2 Zníženie 3 Základné nastavenie 4-9 Rozšírenie
c 5	<b>Automatické programovanie doby ohrevu</b> 00 Vypnuté.* 0 1-99 Čas do automatického vypnutia.
c 6	<b>Trvanie akustického signálu funkcie časovača</b> 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c 7	<b>Funkcia PowerManagement. Obmedzenie celkového výkonu varnej zóny</b> <b>Dostupné nastavenie závisí od maximálneho výkonu varnej zóny.</b> 0 Deaktivovaný maximálny výkon varnej zóny. */** 1 1000 W minimálny výkon. 1. 1500 W ... 3 3000 W odporúčaných pre 13 ampérov. 3. 3500 W odporúčaných pre 16 ampérov. 4 4000 W 4. 4500 W odporúčaných pre 20 ampérov. ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej zóny.**
c 11	<b>Zmena prednastavených stupňov výkonu pre funkciu Move</b> -9 Prednastavený stupeň výkonu pre prednú varnú zónu. -5 Prednastavený stupeň výkonu pre strednú varnú zónu. -1. Prednastavený stupeň výkonu pre zadnú varnú zónu.


<b>c 12</b>	<b>Skontrolujte riad na varenie a výsledok varenia</b> 0 Nevhodný 1 Nie je optimálny 2 Vhodný
<b>c 13</b>	<b>Konfigurácia aktivovania flexibilnej varnej zóny</b> 0 Ako dve nezávislé varné zóny.* 1 Ako jediná varná zóna.
<b>c 14</b>	<b>Spojte bezdrôtový senzor varenia s varnou zónou</b> 0 Nesprávne pripojenie 1 Nesprávne pripojenie z dôvodu poruchy pri prenose. 2 Chybné pripojenie z dôvodu poruchy senzora varenia.
<b>c 17</b>	<b>Nastavenie cirkulačnej alebo odvetrávacej prevádzky</b> 0 Korigujte cirkulačnú prevádzku.* 1 Korigujte odvetrávaciú prevádzku.
<b>c 18</b>	<b>Nastavenie automatického štartu</b> 0 Vypnuté. 1 Zapnuté: Automatická prevádzka so senzorovým ovládaním.* 2 Zapnuté: Ventilácia sa spustí pri stupni varenia podľa príslušných stupňov varenia varných zón.
<b>c 19</b>	<b>Nastavenie citlivosti senzora pre ventiláciu</b> 1 Nastavenie najnižšej citlivosti senzora. 2 Nastavenie strednej citlivosti senzora.* 3 Nastavenie najvyššej citlivosti senzora.
<b>c 20</b>	<b>Nastavenie dobehu</b> 0 Vypnuté. 1 Zapnuté: Automatická funkcia dobehu, ktorá je ovládaná senzorom. 2 Zapnuté*: Keď varný panel pracuje s odvetrávacou prevádzkou, zapne sa ventilácia na cca 6 minút so stupňom varenia <b>3</b> . Keď varný panel pracuje s cirkulačnou prevádzkou, zapne sa ventilácia na cca 30 minút so stupňom varenia <b>1</b> . Funkcia dobehu sa po tejto dobe automaticky vypne.
<b>c 25</b>	<b>Automatické rozpoznanie hrnca</b> 0 Deaktivované: zvolte požadovanú varnú zónu. 1 Aktivované: varný panel rozpozná veľkosť a pozíciu nádoby a zvolí príslušnú varnú zónu/zóny*.
<b>HC</b>	<b>Home Connect</b> → "Nastavenia Home Connect"
<b>c 0</b>	<b>Obnovenie štandardných nastavení</b> 0 Individuálne nastavenie.* 1 Obnoviť nastavenie z výroby.

\*Výrobné nastavenie


\*\*Maximálny výkon varnej zóny sa zobrazí v typovom štítku.

**Do základných nastavení sa dostanete takto:**


Varný panel musí byť vypnutý.

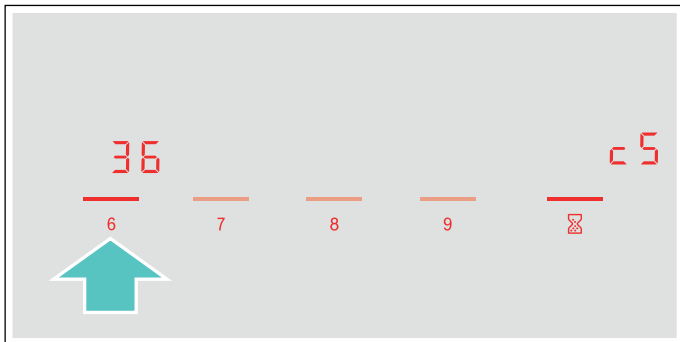
1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd podržte symbol  stlačený cca 4 sekundy. Prvé štyri ukazovatele udávajú informácie o výrobku. Dotknite sa oblasti nastavenia, aby ste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.


Informácie o spotrebiči	Ukazovateľ
Zákaznícky zoznam servisu (KI)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95.
Výrobné číslo 2	05

3. Keď sa znova dotknete symbolu , dostanete sa k základným nastaveniam. Na ukazovateľoch svietia **c1** a **0** ako prednastavenie.



4. Opakovane sa dotýkajte symbolu , kým sa nezobrazí požadovaná funkcia.
5. Potom v oblasti nastavenia vyberte požadované nastavenie.



6. Dotýkajte sa symbolu  aspoň 4 sekundy.

Nastavenia boli uložené.

**Opustite základné nastavenie**

Varný panel vypnite hlavným vypínačom.

**Indikátor spotreby energie**

Táto funkcia zobrazí celkovú spotrebu energie posledného varenia na tomto varnom panelu.

Po vypnutí varného panela sa bude 10 sekúnd zobrazovať hodnota spotreby v kilowat hodinách, napr. **108 kWh**.

Presnosť ukazovateľa je okrem iného závislá od kvality napätia danej elektrickej siete.

Ako sa tieto funkcie aktivujú, dozviete sa v kapitole → "Základné nastavenie"

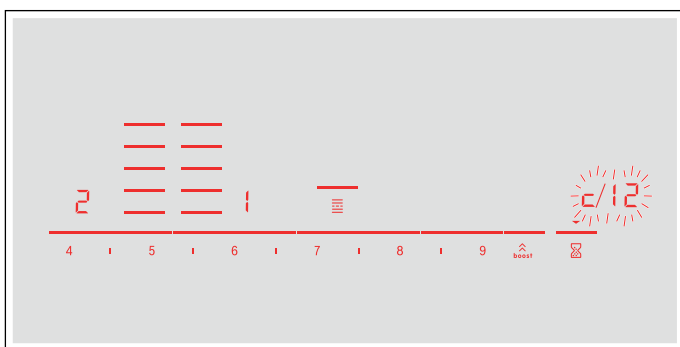
## Test riadu na varenie

S touto funkciou sa môže skontrolovať rýchlosť a kvalitu varenia v závislosti od riadu na varenie.




Výsledok je referenčná hodnota a závisí od vlastností riadu na varenie.

1. Riad naplňte cca 200 ml vody a pri izbovej teplote položte do stredu varnej zóny, ktorá priemerom najlepšie zodpovedá priemeru dna riadu.
2. Prejdite do základného nastavenia a vyberte nastavenie **c 1 2**.
3. Stlačte oblasť nastavenia. Na ukazovateľoch varných zón bliká **—**.  
Funkcia je aktivovaná.

Po 10 sekundách sa na ukazovateli varnej zóny zobrazí výsledok procesu varenia.



Skontrolujte výsledok na základe nasledujúcej tabuľky:

Výsledok	
	Riad na varenie nie je vhodný pre danú varnú zónu, preto sa nezohrieva.*
	Riad na varenie sa zohrieva pomalšie, ako sa očakáva a proces varenia neprebieha optimálne.*
	Riad na varenie sa zohrieva správne a proces varenia je v poriadku.

\* Ak by bola k dispozícii menšia varná zóna, otestujte riad na varenie ešte raz na menšej varnej zóne.

Aby ste túto funkciu znova aktivovali, dotknite sa oblasti nastavenia.

### Upozornenia

- Flexibilná varná oblasť je jediná varná zóna; použite len jednu nádobu na varenie.
- Keď je použitá varná zóna oveľa menšia ako priemer riadu na varenie, zohrieva sa pravdepodobne len stred nádoby a výsledok sa nepodarí optimálne alebo uspokojivo.
- Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitolách → "Kuhanje z indukcijsko" a → "Zóna Flex".

## Powermanager

Funkciou PowerManager je možné nastavenie celkového výkonu varnej zóny.

Varná zóna funguje na základe nastavenia z výrobného závodu. Jeho najvyšší výkon bol uvedený na typovom štítku. Funkciou PowerManager sa môže meniť hodnota podľa požiadaviek príslušnej elektroinštalácie.

Aby sa neprekročila nastavená hodnota, varná zóna automaticky rovnomerne rozvádza výkon, ktorý je k dispozícii, na zapnutej varnej zóne.

Pokiaľ je funkcia PowerManager aktívna, môže sa výkon varnej zóny čiastočne znížiť pod úroveň nominálnej hodnoty. Keď sa varná zóna zapne a dosiahne sa hraničný výkon, zobrazí sa na ukazovateli stupňov ohrevu na krátky čas **\_**. Prístroj automaticky reguluje a vyberie pokiaľ možno najvyšší stupeň výkonu.

Pre ďalšie informácie o možnostiach zmien celkového výkonu varnej zóny pozri kapitolu → "Základné nastavenie"



## Home Connect

Tento spotrebič má Wi-Fi rozhranie, nastavenie sa môže do spotrebiča poslať prostredníctvom mobilného zariadenia.

Ak sa spotrebič nespojí s domácou sieťou, spotrebič funguje ako varný panel bez spojenia so sieťou. Varný panel môžete vždy ovládať prostredníctvom ovládacieho panela.

Dostupnosť funkcie Home Connect závisí od dostupnosti služieb Home Connect vo vašej krajine. Služby Home Connect nie sú v každej krajine dostupné. Ďalšie informácie nájdete na stránke [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Upozornenia

- Varné panely nie sú určené na používanie bez dozoru - proces varenia musí byť monitorovaný.
- Dodržujte bezpečnostné pokyny tohto návodu na obsluhu a zabezpečte, aby sa dodržiavali aj vtedy, keď spotrebič ovládate prostredníctvom aplikácie Home Connect. Dodržujte taktiež pokyny v aplikácii Home Connect → "Dôležité bezpečnostné upozornenia" na strane 6
- Pomocou aplikácie Home Connect môžete odoslať nastavenie do vášho spotrebiča a musíte ho na spotrebiči potvrdiť. Ovládanie prostredníctvom spotrebiča nie je možné.
- Ovládanie na spotrebiči má vždy prednosť. V tomto čase nie je možné ovládanie prostredníctvom aplikácie Home Connect.

### Nastavenie

Aby bolo možné vykonať nastavenie prostredníctvom Home Connect, na vašom mobilnom zariadení musí byť nainštalovaná a nastavená aplikácia Home Connect.

Zohľadnite pritom dodané podklady pre Home Connect.

Pri nastavovaní postupujte podľa krokov zadaných aplikáciou.



Na nastavovanie musí byť aplikácia otvorená.

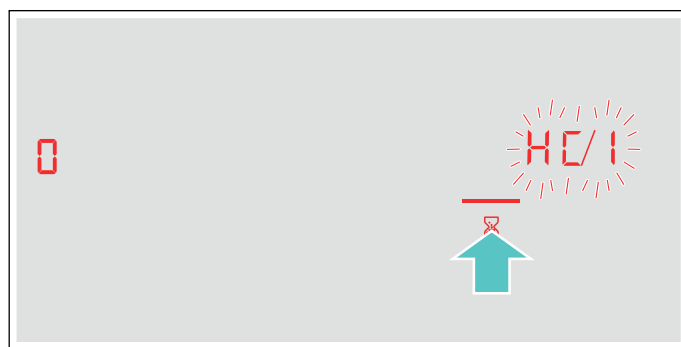
### Automatické prihlásenie sa do domácej siete



Potrebuje router s funkciou WPS.

Musíte mať prístup k vášmu routeru. V prípade, že ho nemáte, postupujte podľa krokov "Manuálne prihlásenie do domácej siete".

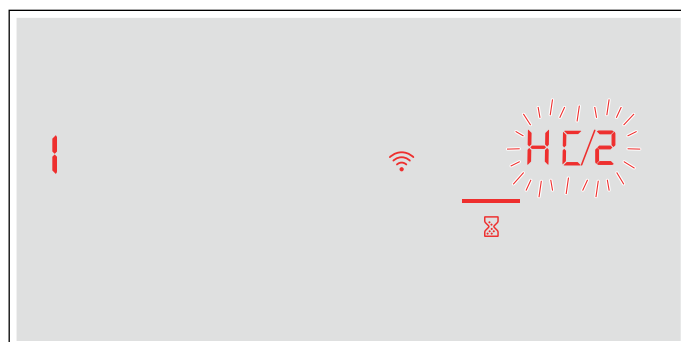
1. Zapnite varný panel.
2. Stláčajte symbol  4 sekundy. Zobrazia sa informácie o spotrebiči.


3. Dovtedy stláčajte symbol , až kým sa striedavo nezačne zobrazovať HC a 1. Na indikátore varnej zóny svieti .





4. V oblasti nastavenia sa nastaví hodnota 1. Na ovládacom paneli bliká 1 a symbol .
5. V priebehu 2 minút stlačte na routeri tlačidlo WPS. Keď na ovládacom paneli symbol  prestane blikáť a stabilne svieti, je varná doska pripojená k domácej sieti.

**Upozornenie:** Ak sa nedá vytvoriť spojenie, zobrazí sa hodnota 2 „manuálne pripojiť“. Spotrebič manuálne prihláste do domácej siete alebo opätovne spustíte automatické pripojenie. Ak sa spotrebič skúša automaticky spojiť s aplikáciou, striedavo sa zobrazuje HC a 2. V oblasti nastavenia bliká hodnota 1.




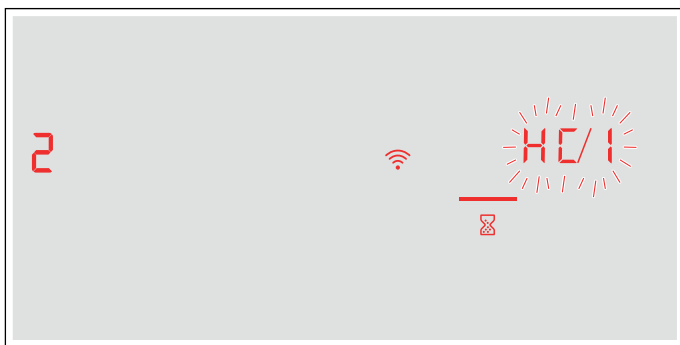
6. Na mobilnom zariadení spustíte aplikáciu a postupujte podľa pokynov na automatické prihlásenie do siete. Proces prihlásenia je ukončený, ak sa na indikátore varnej zóny zobrazí hodnota .

### Manuálne prihlásenie sa do domácej siete

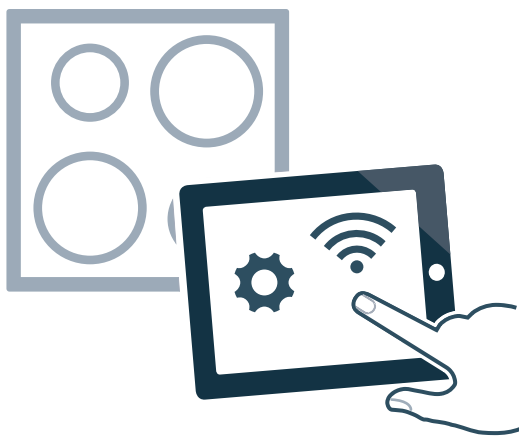
1. Zapnite varný panel.
2. Stláčajte symbol  4 sekundy. Zobraza sa informácie o spotrebiči.
3. Dovoľte stláčať symbol , až kým sa striedavo nezačne zobrazovať HC a 1. Na indikátore varnej zóny svieti 0.




4. V oblasti nastavenia sa nastaví hodnota 2. Na ovládacom paneli bliká 2 a symbol .

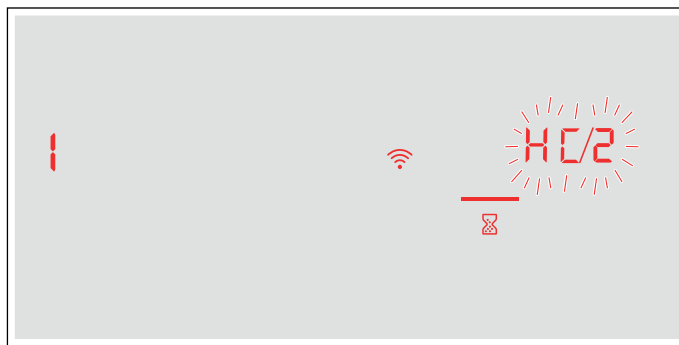


5. Mobilné koncové zariadenie prihláste do siete varnej dosky prostredníctvom SSID „HomeConnect“ s heslom „HomeConnect“.



Keď na ovládacom paneli symbol  prestane blikat a stabilne svieti, je varná doska pripojená k domácej sieti.

Ak sa spotrebič skúša automaticky spojiť s aplikáciou, striedavo sa zobrazia HC a 2. V oblasti nastavenia bliká hodnota 1.



6. Spustíte aplikáciu na koncovom mobilnom zariadení a postupujte podľa pokynov na manuálne prihlásenie do siete. Proces prihlásenia je ukončený, ak sa na indikátore varnej zóny zobrazí hodnota 0.

### Nastavenia Home Connect

Home Connect môžete kedykoľvek prispôsobiť vašim požiadavkám.

V základných nastaveniach vášho varného panela sa prejdite k nastaveniam Home Connect, aby sa vám zobrazili informácie o sieti a spotrebiči.

Indikátor	Funkcia
<b>HC 1</b>	<b>Prihlásenie do domácej siete (WLAN)</b>
0	Bez spojenia/Zrušenie spojenia so sieťou.
1	Automatické spojenie.
2	Manuálne spojenie.
3	Spojené.
<b>HC 2</b>	<b>Spojenie s aplikáciou</b>
0	Bez spojenia.
1	Vytvorenie spojenia.
<b>HC 3</b>	<b>Spojenie s WLAN</b>
0	Rádiový modul vypnutý.
1	Rádiový modul zapnutý.
<b>HC 4</b>	<b>Nastavenia prostredníctvom aplikácie</b>
0	Vypnuté.
1	Zapnuté.*
<b>HC 5</b>	<b>Aktualizácia softwaru</b>
1	Aktualizácia je k dispozícii a pripravená na inštaláciu.
2	Začiatok inštalácie.
<b>HC 6</b>	<b>Diaľkový zásah zákazníckeho servisu</b>
0	Nepovolený.
1	Povolený.

\* Základné nastavenie

Indikátor	Funkcia
<b>HC 7</b>	<b>Intenzita Wi-Fi signálu</b>
0	Bez spojenia s domácou sieťou (Wi-Fi).
1	Intenzita signálu 1 (zlá)
2	Intenzita signálu 2 (stredná)
3	Intenzita signálu 3 (dobrá)
<b>HC 8</b>	<b>Spojenie so serverom Home Connect</b>
0	Bez spojenia.
1	Spojené.
* Základné nastavenie	

### Upozornenia



- Nastavenie **HC 2** sa zobrazuje len vtedy, ak je spotrebič spojený s domácou sieťou.
- Nastavenie **HC 3** sa zobrazuje len vtedy, ak bol spotrebič už predtým spojený so sieťou.
- Nastavenie **HC 5** sa zobrazuje len vtedy, ak je k dispozícii aktualizácia.
- Nastavenie **HC 6** sa zobrazuje len vtedy, ak sa zákaznícky servis pokúša nadviazať spojenie so spotrebičom. Povolený prístup môžete kedykoľvek ukončiť.
- Nastavenia **HC 7** a **HC 8** sa zobrazujú len vtedy, ak je aktívne spojenie s Wi-Fi.

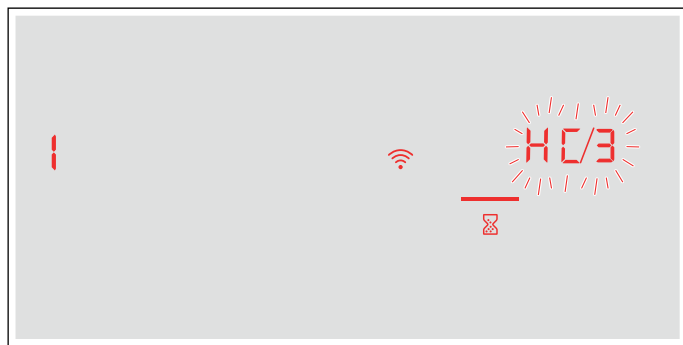
### Deaktivujte WLAN


Ak je Wi-Fi spojenie aktivované, môžete využívať funkciu Home Connect.

### Upozornenie:

Pohotovostný režim spotrebiča spotrebuje max. 2 W.

- Zapnite varný panel.
- Stláčajte symbol  4 sekundy. Zobrazia sa informácie o spotrebiči.
- Dovtedy stláčajte symbol , kým sa nezačne striedavo zobrazovať **HC** a **3**. Na indikátore varnej zóny svieti **1**.





- V rozsahu nastavenia nastavte hodnotu **0**. WLAN spojenie je deaktivované a na ovládacom paneli zhasne symbol .


### Odpojenie od siete

Vašu varnú dosku môžete kedykoľvek zo siete odpojiť.



### Upozornenie:

Keď je vaša varná doska odpojená zo siete, ovládanie prostredníctvom Home Connect nie je možné.

- Zapnite varný panel.
- Stláčajte symbol  4 sekundy. Zobrazia sa informácie o spotrebiči.
- Dovtedy stláčajte symbol , až kým sa nezačne striedavo zobrazovať **HC** a **1**. Na indikátore varnej zóny svieti **3**.
- V rozsahu nastavenia nastavte hodnotu **0**.

Keď je spotrebič odpojený z domácej siete, symbol  na ovládacom paneli zhasne.

### Pripojenie k sieti

- Zapnite varný panel.
- Stláčajte symbol  4 sekundy. Zobrazia sa informácie o spotrebiči.
- Dovtedy stláčajte symbol , až kým sa striedavo nezačne zobrazovať **HC** a **1**. Na indikátore varnej zóny svieti **0**.






- V oblasti nastavenia nastavte hodnotu **1** „Automatické spojenie“ alebo hodnotu **2** „Manuálne spojenie“.
- Dodržiavajte pokyny podľa → „Automatické prihlásenie sa do domácej siete“ alebo → „Manuálne prihlásenie sa do domácej siete“.

### Spojiť s aplikáciou

Ak máte vo svojom mobilnom koncovom zariadení nainštalovanú aplikáciu Home Connect, môžete ho spojiť s vaším varným panelom.

### Upozornenia

- Spotrebič musí byť spojený so sieťou.
- Aplikácia musí byť otvorená a nastavená.

1. Zapnite varný panel.
2. Stláčajte symbol  4 sekundy. Zobrazia sa informácie o spotrebiči.
3. Dovtedy stláčajte symbol , až kým sa nezačne striedavo zobrazovať HC a 2. Na indikátore varnej zóny svieti .





4. V rozsahu nastavenia nastavte hodnotu 1.
5. Pre dokončenie procesu pripojenia postupujte podľa pokynov aplikácie.

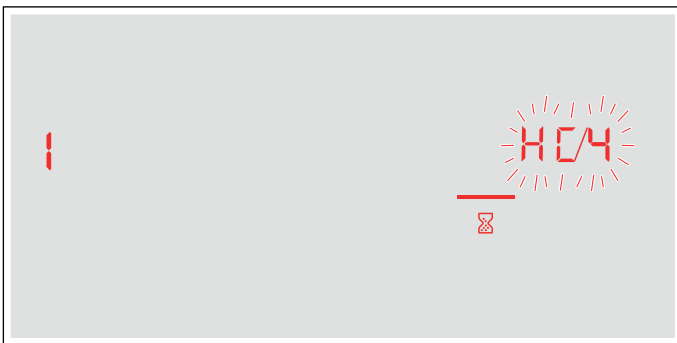
### Nastavenie prostredníctvom aplikácie

Pomocou aplikácie Home Connect budete mať pohodlný prístup do základných nastavení varného panela a možnosť odosielať nastavenia varnému panelu.

### Upozornenia

- Na zmenu základných nastavení vypnite varný panel.
- Ovládanie na spotrebiči má vždy prednosť. V tomto čase nemôžete spotrebič obsluhovať prostredníctvom aplikácie Home Connect.
- Spotrebič má v dodávanom stave aktivovaný prenos nastavení.
- V prípade deaktivácie prenosu nastavení sa v aplikácii Home Connect zobrazia len prevádzkové stavy varného panela.

1. Zapnite varný panel.
2. Stláčajte symbol  4 sekundy. Zobrazia sa informácie o spotrebiči.
3. Dovtedy stláčajte symbol , až kým sa nezačne striedavo zobrazovať HC a 4.
4. Ak chcete aktivovať prenos, pomocou gombíka Twist nastavte hodnotu 1. Ak chcete prenos deaktivovať, nastavte hodnotu 0.



### Potvrdenie nastavenia varenia

Po prenose varných nastavení do varnej zóny začne podľa nastavenia blikať ukazovateľ varných zón, časový ukazovateľ alebo zmenená funkcia. Pre potvrdenie nastavení stlačte ukazovateľ požadovanej varnej zóny. Pre odmietnutie nastavení stlačte iné ľubovoľné tlačidlo varnej dosky.

### Aktualizácia softvéru

Pomocou funkcie Aktualizácia softwaru môžete aktualizovať software vášho varného panela (napríklad optimalizácia, odstraňovanie chýb, aktualizácia súvisiaca so zabezpečením). Predpokladom je, aby ste boli registrovaný používateľ aplikácie Home Connect, mali aplikáciu nainštalovanú vo vašom mobilnom koncovom zariadení a boli pripojení k serveru aplikácie Home Connect.

Keď je k dispozícii aktualizácia softvéru, v aplikácii Home Connect sa zobrazí informácia o tom, kde si môžete stiahnuť aktualizáciu.

Po stiahnutí môžete inštaláciu spustiť na varnom paneli (Základné nastavenia, Nastavenie HC5) alebo prostredníctvom aplikácie Home Connect, keď sa nachádzate vo vašej lokálnej sieti.

Po úspešnej inštalácii budete informovaný prostredníctvom aplikácie Home Connect.

### Upozornenia

- Počas sťahovania môžete ďalej používať váš varný panel.
- Aktualizáciu softwaru je možno stiahnuť aj automaticky. Závisí to od osobných nastavení v rámci aplikácie.
- V prípade aktualizácie súvisiacej so zabezpečením sa odporúča vykonať inštaláciu čo najskôr.

### Vzdialená diagnostika

Zákaznícky servis môže mať prostredníctvom vzdialenej diagnostiky prístup k vášmu spotrebiču, keď sa na zákaznícky servis obrátite s príslušnou požiadavkou, váš spotrebič bude spojený so serverom Home Connect a v krajine, v ktorej používate spotrebič, bude k dispozícii služba vzdialenej diagnostiky

### Upozornenie:

Ďalšie informácie a upozornenia týkajúce sa dostupnosti vzdialenej diagnostiky vo vašej krajine nájdete v sekcii Pomoc a podpora/Diagnostika na diaľku na [www.home-connect.com/sk/sk](http://www.home-connect.com/sk/sk)

## Upozornenie k ochrane údajov

S prvým pripojením vášho Home Connect spotrebiča na sieť WLAN s prístupom na internet sprostredkuje váš spotrebič nasledovné kategórie údajov serveru Home Connect (prvá registrácia):

- Jednoznačné rozpoznanie spotrebiča (pozostávajúce z kľúčov spotrebiča, ako aj adresy MAC zabudovaného Wi-Fi komunikačného modulu).
- Bezpečnostný certifikát Wi-Fi komunikačného modulu (na informačno-technické zabezpečenie spojenia).
- Aktuálna verzia softwaru a hardwaru vášho domáceho spotrebiča.
- Stav prípadného predchádzajúceho vynulovania na výrobné nastavenia.

Táto prvá registrácia pripraví používanie funkcií Home Connect a je potrebná až v okamihu, v ktorom chcete funkcie Home Connect využiť po prvý raz.

### Upozornenie:

Dávajte si pozor, že funkcie Home Connect je možné použiť iba v spojení s aplikáciou Home Connect. Informácie o ochrane údajov si môžete prezrieť v aplikácii Home Connect.

## Vyhlásenie o zhode

Spoločnosť Robert Bosch Hausgeräte GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou Home Connect spĺňa základné požiadavky a ostatné príslušné ustanovenia smernice 2014/53/EÚ.

Podrobné vyhlásenie o zhode RED nájdete na internete na [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) produktovej stránke vášho spotrebiča pri dodatočných dokumentoch.



Pásmo 2,4 GHz: max. 100 mW

Pásmo 5 GHz: max. 100 mW



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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): len na použitie vo vnútorných priestoroch

## Čistenie

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. V prípade, že sa horúce tekutiny dostanú do spotrebiča, pred odstránením tukového kovového filtra alebo prepadovej nádoby nechajte spotrebič vychladnúť.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Vniknutá vlhkosť by mohla spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Spotrebič čistite len vlhkou utierkou. Pred čistením vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Súčiastky vo vnútri spotrebiča môžu mať ostré hrany. Používajte ochranné rukavice.

### Upozornenia

- Na čistenie použite len malé množstvo vody, do spotrebiča sa nesmie dostať voda.
- Pred čistením odstráňte všetky šperky z rúk a paží.
- Pokým je varný panel horúci, nepoužívajte čistiace prostriedky, môžu vzniknúť škvrny. Zabezpečte, aby sa všetky zvyšky použitého čistiaceho prostriedku odstránili.

## Čistiace prostriedky

Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na varné panely. Prosím, riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale výrobku.

Dodržiavajte všetky pokyny a upozornenia, ktoré sú priložené k čistiacim prostriedkom.

Vhodné čistiace a ošetrovacie prostriedky si môžete objednať prostredníctvom zákaznickeho servisu alebo v našom on-line obchode.

### Pozor!

#### Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

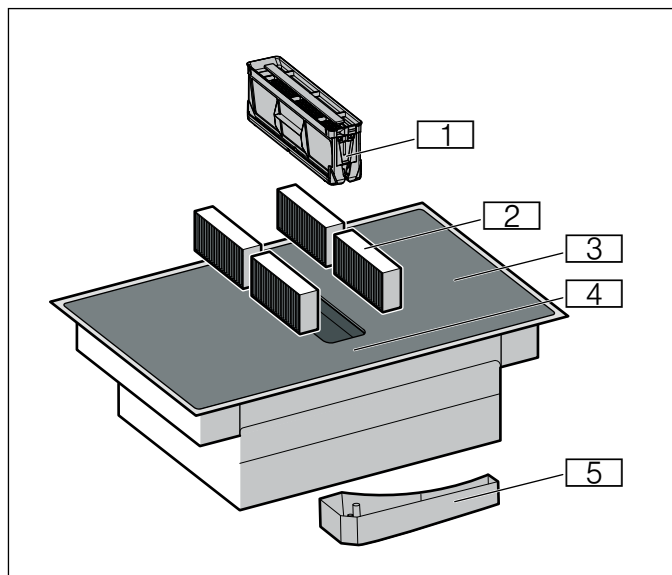
- nezriedený umývací prostriedok na riad
- čistiaci prostriedok na umývačku riadu
- abrazívne čistiace prostriedky
- vysokotlakové čističe alebo parné čističe
- čistiaci prostriedok na rúry
- žieravé, chlórové alebo agresívne čistiace prostriedky
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu
- tvrdé, abrazívne špongie, kefy alebo abrazívne vankúšiky

**Pozor!****Poškodenie povrchu**

Nové čistiace špongie pred použitím vždy dôkladne premyte!

Aby sa rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Sklokeramika	<p>Čistiaci prostriedok na sklo, ak sú škrvny spôsobené vodným kameňom a zvyškami vody: Varný panel vyčistíte hneď po vychladnutí. Môže sa použiť vhodný čistiaci prostriedok na sklokeramické varné panely alebo sklo.</p> <p>Škrabka na sklo na škrvny spôsobené cukrom, ryžovým škrobom alebo plastom: Okamžite vyčistíte. Pozor: Nebezpečenstvo popálenia.</p> <p>Následne vyčistíte vlhkou handričkou a vysušte suchou utierkou.</p> <p><b>Upozornenie:</b> Nepoužívajte čistiaci prostriedok na umývačky riadu.</p>
Nehrdzavejúca oceľ	<p>Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Na čistenie použite len malé množstvo vody, do spotrebiča nesmie vniknúť voda. Zaschnuté miesta nechajte odmočiť s malým množstvom vody s umývacím prostriedkom, nezoškrabávajte.</p> <p>Plochy z nehrdzavejúcej ocele čistite len v smere výbrusu.</p> <p>V zákazníckom servise, v našom e-shope alebo v špecializovaných predajniach je možné zakúpiť si špeciálne ošetrovacie prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ. Ošetrovací prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou handričkou.</p> <p><b>Upozornenie:</b> Na čistenie rámu varného panela nepoužívajte škrabku na sklo.</p>
Plast	<p>Horúci umývací roztok: Vyčistíte mäkkou handričkou alebo v umývačke riadu.</p>
Ovládacie prvky	<p>Horúci umývací roztok alebo vhodné prostriedky na čistenie skla: Vyčistíte vlhkou handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p>

**Súčasti, ktoré sa čistia**

Č.	Označenie
1	Tukový kovový filter
2	Aktívny uhlíkový filter pri cirkulačnej prevádzke alebo akustický filter pri odvetrávacej prevádzke*
3	Varný panel
4	Ovládací panel
5	Prepadová nádoba

\*Podľa výbavy spotrebiča

**Rám varného panela (len na spotrebičoch s rámom)**

Aby ste predišli poškodeniu rámu varného panela, dodržiavajte, prosím, nasledujúce pokyny:

- Používajte len teplý umývací roztok
- Nové čistiace handričky pred použitím dôkladne premyte.
- Nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo alebo špicaté predmety.
- Nepoužívajte tvrdé, abrazívne špongie, kefky alebo abrazívne vankúšiky

## Varný panel

Varný panel vyčistíte po každom varení. Zabráňte tak, aby sa zvyšky jedál pripálili. Varný panel začnite čistiť až vtedy, keď ukazovateľ zvyškového tepla zhasne.

Vykypené tekutiny okamžite odstráňte, nedovoľte, aby zvyšky jedál zaschli.

Počas čistenia varného panela nechajte kovový tukový filter v spotrebiči. Nečistoty a zvyšky jedla sa zhromažďujú v kovovom tukovom filtri a nie vo vnútri spotrebiča. Kovový tukový filter môžete umyť v umývačke riadu.

Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou a osušte utierkou, aby nevznikli vápenaté škvrny.

Odolné nečistoty odstránite najlepšie bežnou škrabkou na sklo alebo čistiacim prostriedkom na sklokeramiku. Dodržiavajte pokyny výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo (č. výrobku 00087670) dostanete v našom zákazníckom servise alebo v našom e-shope.

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramických varných panelov docielite dobré výsledky čistenia.

## Ventilácia

Aby sa zabezpečila dostatočná úroveň absorpcie pachov a tukov, filtre sa musia pravidelne vymieňať a čistiť.

### Tukový kovový filter

Tukový kovový filter sa musí pravidelne čistiť.

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!**

Usadeniny tuku v tukovom filtri sa môžu zapáliť. Pravidelne čistite tukové filtre. Spotrebič nikdy nepoužívajte bez tukového filtra.

### Aktívny uhlíkový filter

Aktívny uhlíkový filter sa musí meniť v pravidelných intervaloch. Všímajte si ukazovateľ nasýtenia filtra na vašom spotrebiči.

Keď spotrebič používate len v odvetrávacej prevádzke, akustický filter vymeňte, hneď ako je znečistený.

### Indikácia nasýtenia

Pri nasýtení aktívnych uhlíkových filtrov zaznie po vypnutí spotrebiča signál.

V indikačnom poli svieti **F**.

Najneskôr teraz by ste mali vymeniť aktívne uhlíkové filtre.

Po výmene aktívnych uhlíkových filtrov by ste mali vynulovať ukazovateľ znečistenia filtrov, aby ukazovateľ **F** prestal svietiť.

Po vypnutí spotrebiča svieti **F**.

Symbol ventilácie podržte stlačený, kým zaznie zvukový signál.

Ukazovateľ znečistenia aktívnych uhlíkových filtrov je vynulovaný.

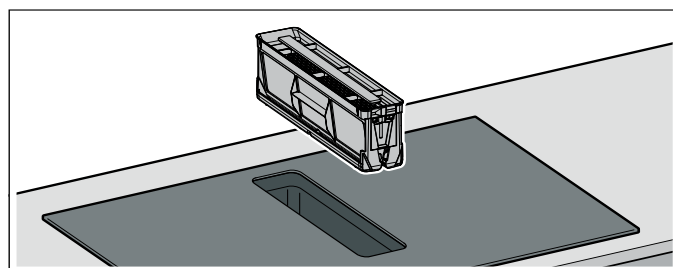
## Výmena aktívneho uhlíkového filtra (len v cirkulačnom režime)

Aktívne uhlíkové filtre viažu pachové látky z kuchynských výparov. Používajú sa len pri cirkulačnej prevádzke.

### Upozornenia

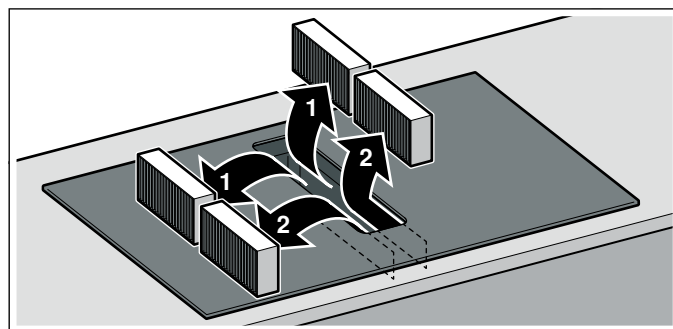
- Aktívny uhlíkový filter a akustický filter sú súčasťou dodávky. Náhradné aktívne uhlíkové filtre alebo akustické filtre nájdete u špecializovaného predajcu, v zákazníckom servise alebo v e-shope.
- Aktívne uhlíkové filtre a akustické filtre sa nedajú čistiť alebo znova aktivovať.
- Používajte len originálne filtre. Zabezpečí sa tým optimálna činnosť spotrebiča.

1. Vyberte tukový kovový filter.

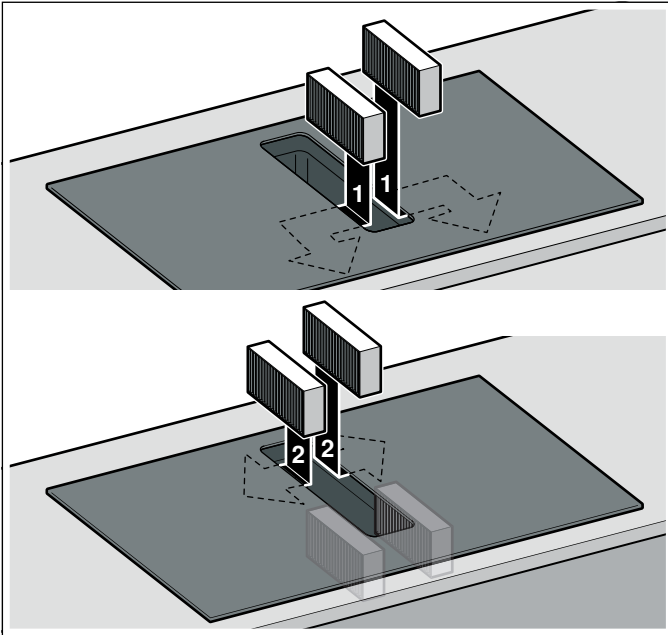


### Upozornenia

- Tuk sa môže dolu v nádobe hromadiť. Aby ste zabránili odkvapkávaniu tuku, kovový tukový filter neprevracajte.
  - Zabezpečte, aby kovový tukový filter nespadol a nepoškodil varný panel.
2. Vyberte štyri aktívne uhlíkové filtre a riadne ich zlikvidujte.



3. Vložte dva aktívne uhlíkové filtre vľavo a vpravo do spotrebiča a posuňte dopredu.



4. Vložte ďalšie aktívne uhlíkové filtre alebo akustické filtre vľavo a vpravo do spotrebiča.  
5. Vložte tukový kovový filter.

#### Resetovanie ukazovateľov znečistenia

Po výmene aktívnych uhlíkových filtrov by ste mali vynulovať ukazovateľ znečistenia filtrov, aby ukazovateľ **F** prestal svietiť.

Po vypnutí spotrebiča svieti **F**.

Symbol ventilácie podržte stlačený, kým zaznie zvukový signál.

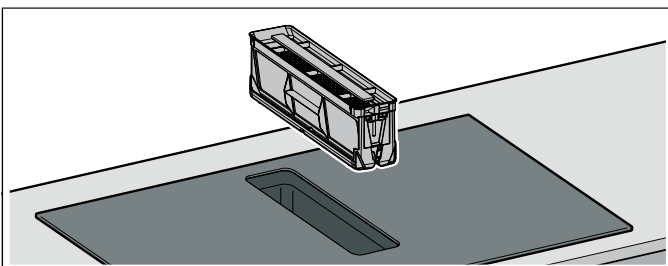
Ukazovateľ znečistenia aktívnych uhlíkových filtrov je vynulovaný.

#### Demontáž tukového kovového filtra

Tukové kovové filtre filtrujú tuky z kuchynských výparov. Aby bola zaručená optimálna funkcia, tukový kovový filter sa musí pravidelne čistiť.

Pravidelne čistite aj vnútornú oblasť digestora v pracovnej doske. Pri odolnom znečistení môžete použiť špeciálny prostriedok na rozpúšťanie tukov.

1. Vyberte tukový kovový filter.



#### Upozornenia

- Tuk sa môže dolu v nádobe hromadiť. Aby ste zabránili odkvapkávaniu tuku, kovový tukový filter neprevracajte.
- Zabezpečte, aby kovový tukový filter nespadol a nepoškodil varný panel.

2. Tukový kovový filter umyte v umývačke riadu alebo horúcim umývacím roztokom. → "Čistenie kovového tukového filtra" na strane 54
3. V prípade potreby po demontáži tukového kovového filtra vyberte aktívny uhlíkový filter a spotrebič zvnútra vyčistite.
4. Po vyčistení vložte naspäť vysušený tukový kovový filter.

#### Čistenie kovového tukového filtra

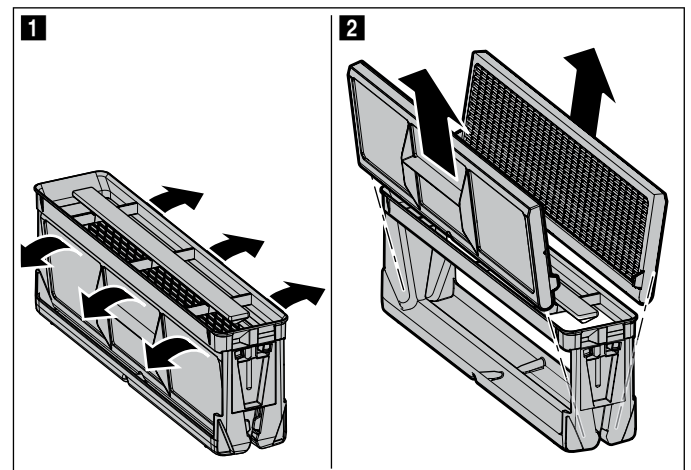
##### Upozornenia

- Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani čistiace prostriedky s obsahom kyselín alebo lúhov.
- Tukový kovový filter môžete umývať v umývačke riadu alebo ručne.

##### Ručne:

**Upozornenie:** Pri odolnom znečistení môžete použiť špeciálny prostriedok na rozpúšťanie tukov. Môžete si ho objednať v e-shope.

- Demontujte tukový kovový filter.



- Tukový kovový filter namočte do horúceho umývacieho roztoku.
- Na čistenie tukového kovového filtra použite kefku a filter potom dobre opláchnite.
- Tukový kovový filter nechajte odkvapkať.

##### V umývačke riadu:

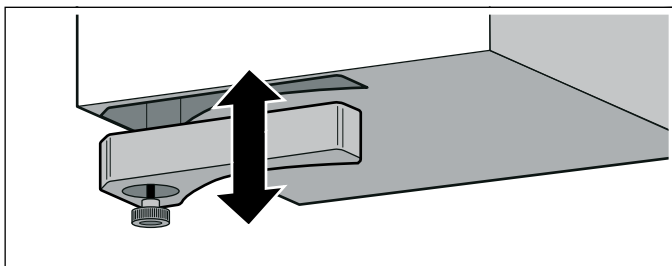
- Silno znečistený kovový tukový filter neumývajte spolu s riadom.
- Kovový tukový filter položte voľne do umývačky riadu. Kovový tukový filter neprivrite.
- Pre optimálny čistiaci efekt kovového tukového filtra ho položte naležato do umývačky riadu.



## Čistenie prepadovej nádoby

1. Prepádovú nádobu odskrutkujte obidvomi rukami.

**Upozornenie:** Prepádovú nádobu nikdy neprevracajte, aby nevytekla tekutina.



2. Vyprázdňte a vypláchnite prepádovú nádobu.
3. V prípade potreby odskrutkujte skrutku a prepádovú nádobu dajte umývať do umývačky riadu bez skrutky.
4. Po vyčistení prepádovú nádobu znova pevne priskrutkujte.

### Upozornenia

- Zabezpečte, aby nebol blokovaný prítok k prepadovej nádobe. Ak sa do spotrebiča dostanú predmety, po vychladnutí spotrebiča ich odstráňte. Vyberte kovový tukový filter.
- Ak sa dostane zhora do spotrebiča tekutina, zachytí sa v prepadovej nádobe. Odskrutkujte a vyprázdňte prepádovú nádobu.

## Časté otázky a odpovede (FAQ)

### Používanie

#### Prečo nemôžem zapnúť varný panel a prečo svieti symbol detskej poistky?

Detská poistka je aktivovaná.  
Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → "Detská poistka".

#### Prečo blikajú svetelné ukazovatele a prečo zaznie akustický signál?

Odstráňte tekutiny alebo zvyšky jedla z ovládacieho panela. Z ovládacieho panela odstráňte všetky predmety.  
V kapitole → "Základné nastavenie" sa dozviete, ako deaktivovať akustický signál.

#### Prečo nemôžem aktivovať funkcie asistencie pri varení?

Maximálny príkon spotrebiča bol dosiahnutý alebo bola aktivovaná funkcia PowerManagement. Vypnite alebo znížte stupne ohrevu aktívnych varných zón.  
Ďalšie informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → "Funkcie asistencie pri varení".

#### Ventilácia sa nezapne, hoci je nastavený automatický štart.

Ventiláciu zapnite manuálne alebo prekontrolujte konfiguráciu automatického štartu. Ďalšie informácie nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".

#### Ventilácia je príliš silná alebo príliš slabá v režime senzorového riadenia.

Nastavenie citlivosti senzora pre ventiláciu nie je nakonfigurované správne.  
Ďalšie informácie o tomto nastavení nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".

#### Ventilácia beží ďalej, hoci sú vypnuté varné zóny.

Ventiláciu vypnite manuálne.  
Ďalšie informácie o tomto nastavení nájdete v kapitole → "Obsluha spotrebiča".

#### Ventilácia sa zapne, hoci je spotrebič vypnutý.

Zvolené je nastavenie funkcie dobehu so senzorovým riadením.  
Ďalšie informácie o tomto nastavení nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".

#### Nasávanie vzduchu je príliš slabé.

Zabezpečte, aby bol tukový kovový filter čistý.  
V kapitole → "Čistenie" sa dozviete, ako čistiť a vymeniť filter.

### Zvuky

#### Prečo počuť počas varenia zvuky?

V závislosti od vlastností dna riadu na varenie sa môžu pri prevádzke varného panela vydávať zvuky. Tieto zvuky sú normálne, patria k technológii indukcie a neznamenajú poruchu.

#### Možné zvuky:

##### Hlboké bzučanie ako transformátor:

Vzniká pri varení pri vysokom stupni ohrevu. Zvuk zmizne alebo sa stíši, keď sa zníži stupeň ohrevu.

##### Hlboké pískanie:

Vzniká, keď je riad na varenie prázdny. Tento zvuk zmizne, keď sa pridá do riadu na varenie voda alebo potraviny.

##### Praskanie:

Vzniká, ak má riad na varenie sendvičové dno z rôznych materiálov alebo ak sa súčasne používa riad na varenie rôznej veľkosti a riad z rôznych materiálov. Hlasitosť zvuku sa môže meniť v závislosti od množstva a spôsobu prípravy pokrmov.

**Zvuky****Vysoké pískanie:**

Môže vzniknúť, keď sú v prevádzke súčasne dve varné zóny na najvyššom stupni ohrevu. Pískanie zmizne alebo sa stlmí, keď sa zníži stupeň ohrevu.

**Zvuk ventilátora:**

Varný panel je vybavený ventilátorom, ktorý sa zapne pri vysokých teplotách. Ventilátor môže bežať ďalej aj po vypnutí varného panela, keď je nameraná teplota vysoká.

**Riad na varenie****Aký riad na varenie je vhodný pre indukčný varný panel?**

Informácie o riade na varenie, ktorý je vhodný na indukčný ohrev, nájdete v kapitole → "Kuhanje z indukcijs".

**Prečo sa varná zóna nezohrieva a bliká stupeň ohrevu?**

Varná zóna, na ktorej je položený riad na varenie, nie je zapnutá.

Presvedčte sa, či je zapnutá varná zóna, na ktorej stojí riad na varenie.

Riad na varenie je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčný ohrev.

Presvedčte sa, či je riad na varenie vhodný na indukčný ohrev a či sa nachádza na varnej zóne, ktorá veľkosťou najlepšie zodpovedá riadu. Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitolách → "Kuhanje z indukcijs", → "Zóna Flex" a → "Funkcia Move".

**Prečo trvá tak dlho, kým sa riad na varenie zohreje, príp. prečo sa nezohrieva dostatočne, hoci je nastavený vysoký stupeň ohrevu?**

Riad na varenie je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčný ohrev.

Presvedčte sa, či je riad na varenie vhodný na indukčný ohrev a či sa nachádza na varnej zóne, ktorá veľkosťou najlepšie zodpovedá riadu. Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitolách → "Kuhanje z indukcijs", → "Zóna Flex" a → "Funkcia Move".

**Čistenie****Ako môžem vyčistiť indukčný varný panel?**

Optimálne výsledky docielite so špeciálnymi čistiacimi prostriedkami na sklokeramiku. Nepoužívajte ostré ani abrazívne čistiace prostriedky, prostriedky na umývanie riadu (koncentráty) ani handričky na umývanie riadu.

V kapitole → "Čistenie" sa dozviete, ako čistiť varný panel a ako sa oň starať.

**V skrini pod varným panelom sa nachádza voda.**

Prekontrolujte, či je plná prepadová nádoba.

V kapitole → "Čistenie" sa dozviete, ako čistiť prepadovú nádobu.

**V akých časových intervaloch sa musí čistiť prepadová nádoba?**

Prepadovú nádobu čistite často.

V kapitole → "Čistenie" sa dozviete, ako čistiť prepadovú nádobu.

**V akých časových intervaloch sa musí čistiť kovový tukový filter?**

Kovový tukový filter čistite často.

V kapitole → "Čistenie" sa dozviete, ako čistiť filter a ako sa oň starať.

## Poruchy, čo robiť?

Spravidla pri poruche ide o ľahko odstrániteľné maličkosti. Predtým ako kontaktujete zákaznícky servis, venujte, prosím, pozornosť nasledujúcim pokynom.

Ukazovateľ	Možná príčina	Odstránenie
Žiadne	Elektrické napájanie je prerušené.  Spotrebič nie je pripojený podľa schémy elektrického zapojenia.  Porucha elektroniky.	Pomocou iných elektrických spotrebičov skontrolujte, či je prerušené napájanie elektrickým prúdom.  Zabezpečte, aby bol spotrebič pripojený podľa schémy elektrického zapojenia.  Ak sa porucha nedá odstrániť, informujte technický zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký alebo sa na ňom nachádza nejaký predmet.	Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
Na ukazovateľoch varných zón bliká indikácia —.	Vyskytla sa porucha elektroniky.	Na potvrdenie poruchy zakryte na chvíľu ovládací panel rukou.
<b>F</b>	Aktívny uhlíkový filter je znečistený alebo ukazovateľ znečistenia svieti, hoci je filter vyčistený, resp. vymenený.	Vymeňte filter a resetujte ukazovateľ znečistenia filtra. Ďalšie informácie získate v kapitole → "Čistenie".
<b>F2 / E8207 / E70 15</b>	Elektronika je prehriata a vypla príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného symbolu varného panela.
<b>F4 / E8208 / E70 15</b>	Elektronika je prehriata a sú vypnuté všetky varné zóny.	
<b>F5</b> + výkonový stupeň a akustický signál	V oblasti ovládacieho panelu sa nachádza horúca nádoba. Hrozí, že sa prehreje elektronika.	Odstráňte príslušný riad. Ukazovateľ poruchy o chvíľu zhasne. Môžete variť ďalej.
<b>F5</b> a akustický signál	V oblasti ovládacieho panelu sa nachádza horúca nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky je varná zóna vypnutá.	Odstráňte príslušnú nádobu. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď ukazovateľ poruchy zhasne, môžete pokračovať vo varení.
<b>F1 / F6</b>	Varná zóna je prehriata a z dôvodu ochrany pracovnej plochy je vypnutá.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom varnú zónu opäť zapnite.
<b>F0</b>	Funkcia prenosu nastavenia sa nedá aktivovať.	Pre potvrdenie ukazovateľa poruchy sa dotknite ľubovoľného senzora. Môžete variť bez toho, aby ste použili funkciu prenesenia nastavení. Informujte zákaznícky servis.
<b>F8</b>	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Automatické bezpečnostné vypnutie je aktivované. Ďalšie informácie získate v kapitole .
<b>E70 10</b>	Varný panel sa nemôže spojiť s domácou sieťou.	Pre potvrdenie ukazovateľa poruchy sa dotknite ľubovoľného senzora. Môžete pokračovať vo varení bez spojenia. Pokiaľ sa problém objaví znova, informujte zákaznícky servis.
<b>E8202</b>	Senzor varenia je prehriaty a varná zóna je vypnutá.	Počkajte, kým senzor varenia nebude dostatočne vychladnutý a znovu aktivujte funkciu.
<b>E8203</b>	Senzor varenia je prehriaty a všetky varné zóny sú vypnuté.	Ak senzor varenia nepoužívate, zoberte ho z varnej nádoby a uložte ho mimo dosahu iných varných zón alebo zdrojov tepla. Zapnite varné zóny.
<b>E8204</b>	Batéria senzora varenia je takmer vybitá.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Ďalšie informácie získate v odseku → "Výmena batérie".
<b>E8205</b>	Pripojenie k senzoru varenia je prerušené.	Funkciu vypnite a následne zapnite.
<b>E8206</b>	Senzor varenia je pokazený/poškodený.	Informujte zákaznícky servis.
Ukazovateľ senzora varenia nesvieti.	Senzor varenia nereaguje a ukazovateľ nesvieti.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Ďalšie informácie získate v odseku → "Výmena batérie".  Ak problém pretrváva, podržte symbol na senzore varenia stlačený 8 – 10 sekúnd a senzor varenia opäť prepojte s varným panelom. Ďalšie informácie získate v odseku → "Prepojenie bezkáblového senzora teploty s ovládacím panelom".  Ak problém naďalej pretrváva, informujte technický zákaznícky servis.

Na ovládací panel nekladte horúci riad.

Ukazovateľ	Možná príčina	Odstránenie
Ukazovateľ na senzore zabliká dvakrát.	Batéria senzora varenia je takmer vybitá. Nasledujúci proces varenia sa môže z dôvodu vybitia batérie prerušiť.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Ďalšie informácie získate v odseku → "Výmena batérie".
Ukazovateľ na senzore zabliká trikrát.	Pripojenie k senzoru varenia je prerušené.	Symbol na senzore varenia podržte stlačený 8 – 10 sekúnd a opäť ho pripojte s varným panelom. Ďalšie informácie získate v odseku → "Pripojenie bezkáblového senzora teploty s ovládacím panelom".
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Prevádzkové napätie je chybné a mimo normálneho prevádzkového rozsahu.	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
<i>U400</i>	Varný panel nie je správne pripojený.	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Zabezpečte, aby bol varný panel pripojený podľa schémy elektrického zapojenia.
<i>dE</i>	Demo režim je aktivovaný.	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a znova ho pripojte. V priebehu nasledujúcich 3 minút sa dotknite ľubovoľného senzora. Demonštračný režim bol deaktivovaný.

Na ovládací panel nekladte horúci riad.

### Upozornenia

- Keď sa na ukazovateli zobrazí *E*, stlačte a podržte poľa PowerBoost príslušnej varnej zóny, aby ste mohli prečítať kód poruchy.
- Keď nie je kód poruchy v tabuľke uvedevý, odpojte varný panel z elektrickej siete, počkajte 30 sekúnd a potom varný panel znova pripojte. Ak sa ukazovateľ objaví znova, informujte zákaznícky servis a uveďte presný kód poruchy.
- Ak sa vyskytne nejaká porucha, spotrebič sa neprepne do pohotovostného režimu.

## Zákaznícky servis

Ak váš spotrebič vyžaduje opravu, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštevám technikov zákazníckeho servisu.

### Označenie modelu (E-Nr.) a dátum výroby (FD-Nr.)

Keď sa spojíte s naším zákazníckym servisom, vždy uveďte označenie modelu (E.-Nr.) a dátum výroby (FD-Nr.) spotrebiča.

Výrobný štítok s príslušnými číslami nájdete:

- Na sprievodnom dokumente spotrebiča.
- Na prednej spodnej strane varného panela.

Označenie modelu (E-Nr.) nájdete aj na sklokeramickom varnom paneli. Index zákazníckeho servisu (KI) a dátum výroby (FD) si môžete pozrieť v základných nastaveniach. Prečítajte si kapitolu → "Základné nastavenie".

Dovoľujeme si vás upozorniť, že návšteva servisného technika v prípade poruchy spôsobenej nesprávnym ovládaním je aj v rámci záručnej lehoty spoľatná.

### Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoločte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

## Skúšobné pokrmy

Tabuľka bola zostavená pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

Údaje uvedené v tabuľke sa vzťahujú na naše príslušenstvo riadu Schulte-Ufer (4-dielna sada riadu na varenie pre indukčný ohrev HEZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

- Kastról s rúčkou Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pre varné zóny s Ø 18 cm
- Panvica Ø 24 cm pre varné zóny s Ø 18 cm

Skúšobné jedlá	Riad	Stupeň varenia	Predhrievanie	Po-krievka	Varenie	Po-krievka
			Čas trvania (min:s)		Stupeň varenia	
<b>Rozpúšťanie čokolády</b>						
Poleva (napr. značka Dr. Oetker, jemná horká čokoláda s obsahom kakaa 55 %, 150 g)	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	-	-	-	1,5	Nie
<b>Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu</b>						
Šošovicový eintopf* Začiatková teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Ø hrnca 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1,5	Áno
Množstvo: 800 g	Ø hrnca 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1,5	Áno
Šošovicový eintopf z plechovky Např. šošovicová terina s párkom od firmy Erasco. Začiatková teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Ø hrnca 16 cm	9	cca 1:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1,5	Áno
Množstvo: 1 kg	Ø hrnca 22 cm	9	cca 2:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1,5	Áno
<b>Príprava bešamelovej omáčky</b>						
Teplota mlieka: 7 °C Suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1. Roztopte maslo, zamiešajte múku a soľ, masu zohrejte.	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte mlieko a za stáleho miešania privedte do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Keď bešamelová omáčka zovrie, nechajte ju ďalšie 2 minúty za stáleho miešania na varnej zóne.		-	-	-	2	Nie

\*Recept podľa DIN 44550

\*\*Recept podľa DIN EN 60350-2

Skúšobné jedlá	Riad	Stupeň varenia	Predhrievanie		Varenie		
			Čas trvania (min:s)	Po-krievka	Stupeň varenia	Po-krievka	
<b>Ryžu v mlieku variť</b>							
Ryža v mlieku, varená s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Zohrievajte mlieko, kým nezačne vriieť. Nastavte odporúčaný stupeň varenia a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ. Čas varenia vrátane predhriatia cca 45 min.							
Suroviny: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Ø hrnca 16 cm	8,5	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. premiešať)	Áno	
Suroviny: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (podiel tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Ø hrnca 22 cm	8,5	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. premiešať)	Áno	
Ryža v mlieku, varená bez pokrievky Teplota mlieka: 7 °C Suroviny pridajte do mlieka a zohrievajte za stáleho miešania. Keď mlieko dosiahne cca 90 °C, zvolte odporúčaný stupeň varenia a na nízkom stupni nechajte povariť asi 50 min.							
Suroviny: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Ø hrnca 16 cm	8,5	cca 5:30	Nie	3	Nie	
Suroviny: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (podiel tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Ø hrnca 22 cm	8,5	cca 5:30	Nie	2,5	Nie	
<b>Ryžu variť*</b>							
Teplota vody: 20 °C							
Suroviny: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Ø hrnca 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno	
Suroviny: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Ø hrnca 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2,5	Áno	
<b>Bravčová sviečková piecť</b>							
Začiatková teplota sviečkovej: 7 °C							
Množstvo: 3 bravčové sviečkové (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja	Ø panvice na pečenie 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie	
<b>Palacinky pripraviť**</b>							
Množstvo: 55 ml cesta na palacinky	Ø panvice na pečenie 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie	
<b>Smaženie zmrazených zemiakových hranolčekov</b>							
Množstvo: 2 l slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g zmrazených zemiakových hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original)	Ø hrnca 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie	
*Recept podľa DIN 44550							
**Recept podľa DIN EN 60350-2							



**BOSCH**

Stvorené pre život

# Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

**2 roky**záruka od výrobcu  
na všetky spotřebičeDovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**

Radlická 350

158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.  Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

**Zápisy o uskutočnených opravách:**

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

## Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

### Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

### Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

### Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

**Všetky výrobky** distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



## **Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode**

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotřebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotřebiče s. r. o.

## **Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH**

### **Dodávateľ:**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Radlická 350  
158 00 Praha 5

### **Príjem opráv:**

Tel.: +421 244 450 808  
Email: **opravy@bshg.com**

### **Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:**

Tel.: +421 244 452 041  
Email: **dily@bshg.com**

### **Zákaznícke poradenstvo:**

Tel.: +421 244 452 041  
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach [www.bosch-home.sk](http://www.bosch-home.sk)

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.