



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



# Indukční varná deska

PXY8..D...

[cs]    Návod k obsluze

## Další informace naleznete v Digitální uživatelské příručce.



## Obsah

1	Bezpečnost.....	2
2	Zabránění věcným škodám .....	4
3	Ochrana životního prostředí a úspora.....	5
4	Vhodné nádoby .....	5
5	Seznámení .....	7
6	Před prvním použitím .....	8
7	Základní ovládání.....	8
8	FlexInduction.....	10
9	MoveMode .....	10
10	Rozšířená FlexInduction.....	11
11	Časové funkce.....	11
12	PowerBoost .....	12
13	PanBoost .....	12
14	Funkce udržování teploty .....	13
15	Převzetí nastavení.....	13
16	Assist.....	13
17	Bezdrátový senzor vaření.....	17
18	Dětská pojistka.....	19
19	Blokování při utírání .....	19
20	Individuální bezpečnostní vypnutí.....	19
21	Základní nastavení.....	20
22	Test nádobí.....	21
23	Čistění a ošetřování.....	21
24	Odstranění poruch.....	22
25	Likvidace .....	23
26	Zákaznický servis.....	24
27	Zkušební pokrmy .....	24

- Uschovejte návody, průkaz spotřebiče a informace o výrobku pro pozdější použití nebo pro následujícího majitele.
- V případě poškození při přepravě spotřebič nepřipojujte.

### 1.2 Použití k určenému účelu

Spotřebiče bez zástrčky smí připojovat pouze odborníci s koncesí. V případě poškození nesprávným připojením zaniká nárok na záruku. Pouze při odborné vestavbě odpovídající návodu k montáži je zaručené bezpečné používání. Montér odpovídá za správné fungování na místě instalace.

Spotřebič používejte pouze:

- k přípravě jídel a nápojů.
- pod dozorem. Při krátkém vaření mějte spotřebič celou dobu pod dozorem.
- pro soukromé použití v domácnosti a v uzavřených místnostech domova.
- do maximální nadmořské výšky 4000 m nad mořem.

Spotřebič nepoužívejte:

- s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním. Neplatí to v případě, že je provoz vypnut zařízeními evidovanými EN 50615.

Pokud používáte funkci varných senzorů, nastavte varnou desku, na které stojí 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 EN 45502-2-1 a EN 45502-2-2 a byl vybraný, implantovaný a naprogramovaný podle VDE-AR-E 2750-10. Pokud jsou tyto předpoklady splněné a navíc se používají nekovové kuchyňské pomůcky a nádoby s nekovovými držadly, je používání této indukční varné desky při užívání k určenému účelu bezproblémové.

## 1 Bezpečnost

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

### 1.1 Všeobecné pokyny

- Pečlivě si přečtěte tento návod.

### 1.3 Omezení okruhu uživatelů

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzoryckými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruuovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

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

### 1.4 Bezpečné použití

#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!**

Vaření na varných zónách s tukem nebo olejem bez dohledu může být nebezpečné a způsobit požár.

- ▶ Horké oleje a tuky nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Nikdy se nepokoušejte hasit oheň vodou, nýbrž spotřebič vypněte a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí textilíí.

Varná plocha je velmi horká.

- ▶ Na varnou plochu nebo do její bezprostřední blízkosti stavte pouze nehořlavé předměty.
- ▶ Na varné ploše nikdy neskladujte žádné předměty.

Spotřebič se zahřívá.

- ▶ V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neukládejte hořlavé předměty nebo spreje.

Kryty varné desky mohou způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

- ▶ Nepoužívejte žádné kryty varné desky.

Po každém použití vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

- ▶ Nečekejte, až se varná deska automaticky vypne, protože už se na ní nenachází žádné hrnce ani pánve.

Potraviný se mohou vznítit.

- ▶ Sledujte postup vaření. Krátký postup neustále sledujte.

#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké, zejména případný rám varné desky.

- ▶ Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých prvků.
- ▶ Malé děti do 8 let je třeba udržovat z dosahu.

Ochranné mřížky varné desky mohou způsobit nehody.

- ▶ Nikdy nepoužívejte ochranné mřížky varné desky.

Spotřebič se během provozu zahřívá.

- ▶ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Kovové předměty se na varné desce velmi rychle zahřejí.

- ▶ Na varnou desku nikdy nepokládejte předměty z kovu, jako např. nože, vidličky, lžice a pokličky.

#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.

Poškozený spotřebič nebo poškozený síťový kabel je nebezpečný.

- ▶ V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič.
- ▶ Pokud je povrch prasklý, je nutné spotřebič vypnout, aby se zabránilo případnému úrazu elektrickým proudem. V tom případě nevypínejte spotřebič hlavním vypínačem, ale vypněte jistič v pojistkové skříňce.
- ▶ Při odpojování spotřebiče z elektrické sítě nikdy netahejte za síťový kabel. Vždy tahejte za síťovou zástrčku síťového kabelu.
- ▶ Pokud je spotřebič nebo síťový kabel poškozený, ihned vypněte jistič v pojistkové skříňce.
- ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → *Strana 24*

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

U horkých částí spotřebiče se může roztavit izolace kabelů elektrických spotřebičů.

- ▶ Připojovací kabel elektrických spotřebičů se nikdy nesmí dostat do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.

Kontakt kovových předmětů s ventilátorem, který se nachází na spodní straně varné desky, může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ V zásuvkách pod varnou deskou neskladujte dlouhé, ostré kovové předměty.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

Hrnce mohou vlivem přítomnosti kapaliny mezi dnem nádoby a varnou zónou náhle vyletět vzhůru.

- ▶ Varnou zónu a dno nádoby vždy udržujte suché.
  - ▶ Nikdy nepoužívejte zmrzlé nádobí.
- Bezdrátový teplotní senzor je vybavený baterií, která se může poškodit, pokud je vystavena vysokým teplotám.

- ▶ Sejměte senzor z nádoby a uchovávejte ho v dostatečné vzdálenosti od veškerých zdrojů tepla.

Teplotní senzor může být při odstraňování z hrnce velmi horký.

- ▶ Při snímání používejte kuchyňskou rukavici nebo utěrku.

Při vaření ve vodní lázni může varná deska a varná nádoba vlivem přehřátí prasknout.

- ▶ Nádoba ve vodní lázni se nesmí přímo dotýkat dna hrnce naplněného vodou.
- ▶ Používejte jen tepelně odolné nádoby.

Spotřebič s roztrženým nebo zlomeným povrchem může způsobit poranění pořezáním.

- ▶ Spotřebič nepoužívejte, pokud má roztržený nebo zlomený povrch.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí: Magnetismus!**

Bezdrátový teplotní senzor je magnetický a může poškodit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulínové dávkoče.

- ▶ Osoby používající elektronické implantáty musí od magnetického ovládacího prvku dodržovat minimální odstup 10 cm.
- ▶ Ovládací prvek nikdy nenoste v kapsách oděvu.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí udušení!**

Děti si mohou obalový materiál přetáhnout přes hlavu nebo se do něj zamotat a udusit se.

- ▶ Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

Děti mohou vdechnout nebo spolknout malé části a udusit se.

- ▶ Malé části uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s malými částmi.

## **2 Zabránění věcným škodám**

Zde najdete nejčastější příčiny poškození a rady, jak jim můžete zabránit.

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Vaření bez dozoru.	Sledujte vaření.
Skvrny, nerovnosti povrchu	Rozlité potraviny, především s vysokým podílem cukru.	Okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
Skvrny, nerovnosti povrchu nebo praskliny ve skle	Vadnou nádobu, nádobu s roztaveným smaltem nebo nádoby s měděným nebo hliníkovým dnem.	Použijte vhodnou nádobu v dobrém stavu.
Skvrny, změny barvy	Nevhodné metody čištění.	Používejte jen čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku a varnou desku čistěte jen ve studeném stavu.
Nerovnosti povrchu nebo praskliny ve skle	Nárazy nebo padající nádoby, příslušenství nebo jiné tvrdé či špičaté předměty.	Při vaření nebouchejte do skla a dbejte na to, aby na varnou desku nespady žádné předměty.
Poškrábání, změny barvy	Drsné dno nádoby nebo posouvání nádoby po varné desce.	Zkontrolujte nádoby. Při posouvání nádobu nazdvihněte.
Poškrábání	Sůl, cukr nebo písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.

Poškození	Příčina	Opatření
Poškození spotřebiče	Vaření ve zmrzlých nádobách.	Nikdy nepoužívejte zmrzlé nádoby.
Poškození nádoby nebo spotřebiče	Vaření v prázdné nádobě.	Na horkou varnou zónu nikdy nestavte nebo na ní neohřívejte prázdnou varnou nádobu.
Poškozené sklo	Roztavený materiál na horké varné zóně nebo horká poklička na skle.	Na varnou desku nepokládejte papír na pečení,lobal, plastové nádoby nebo pokličky.
Přehřátí	Horká nádoba na ovládacím panelu nebo na rámu.	Na tato místa nikdy nestavte horkou nádobu.

**POZOR!**

Tato varná deska má na spodní straně ventilátor.

- ▶ Pokud se pod varnou deskou nachází zásuvka, neuchovávejte v ní malé a ostré předměty, papír ani utěrky na nádobí. Mohlo by dojít k nasátí těchto předmětů, a tím k poškození ventilátoru nebo zhoršení chlazení.
- ▶ Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

## 3 Ochrana životního prostředí a úspora

### 3.1 Likvidace obalu

Obalový materiál je ekologický a lze ho recyklovat.

- ▶ Jednotlivé složky likvidujte rozdělené podle druhů.

### 3.2 Úspora energie

Při dodržování těchto upozornění spotřebuje váš spotřebič méně energie.

Varnou zónu volte podle velikosti hrnce. Nádobu umístěte středově.

Používejte nádoby, jehož průměr dna se shoduje s průměrem varné zóny.

**Tip:** Výrobci nádobí často uvádí horní průměr hrnce. Ten je často větší než průměr dna.

- Nevhodné nádoby nebo ne zcela zakryté varné zóny mají velkou spotřebu energie.

Hrnce přiklopte pokličkou vhodné velikosti.

- Pokud vaříte bez pokličky, má spotřebič mnohem větší spotřebu energie.

Pokličku nadzvedávejte pokud možno zřídka.

- Při nadzvednutí pokličky uniká mnoho energie.

Používejte skleněné pokličky.

- Přes skleněnou pokličku vidíte do hrnce bez zvednutí pokličky.

Používejte hrnce a pánve s rovným dnem.

- Nerovné dno zvyšuje spotřebu energie.

Používejte nádoby podle množství potravin.

- Velké nádoby s malým obsahem mají větší spotřebu energie pro zahřátí.

Vařte s malým množstvím vody.

- Čím více vody je v nádobě, tím více energie je zapotřebí pro zahřátí.

Včas přepněte na nižší stupeň vaření.

- Při příliš vysokém stupni dalšího vaření plýtváte energií.

Produktové informace podle (EU) 66/2014 najdete v příloženém dokladu zařízení a na internetu na produktové stránce vašeho zařízení.

## 4 Vhodné nádoby

Nádoba vhodná pro indukční vaření musí mít feromagnetické dno, tj. musí přitahovat magnet, dále musí dno odpovídat velikosti varné zóny. Pokud varná zóna nádobu nerozpozná, postavte ji na varnou zónu s nejbližším menším průměrem.

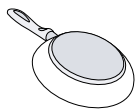
### 4.1 Velikost a vlastnosti nádob

Pro správné rozpoznání nádoby dbejte na správnou velikost a materiál nádoby. Dna všech nádob musí být zcela rovná a hladká.

Pomocí Test nádobí zkontrolujte, zda je nádoba vhodná. Další informace najdete pod

→ "Test nádobí", Strana 21.

Nádoby	Materiály	Vlastnosti
Doporučené nádoby	Nádoby z ušlechtilé oceli v sendvičovém provedení, které dobře rozvádí teplo.	Tyto nádoby rovnoměrně rozvádějí teplo, rychle se zahřívají a umožňují rozpoznání.



Feromagnetické nádoby ze smaltované oceli nebo litiny nebo speciální indukční nádoby z ušlechtilé oceli.

Tyto nádoby se rovnoměrně rychle zahřívají a jsou spolehlivě rozpoznány.

Vhodné

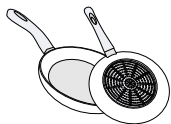
Dno není zcela feromagnetické.

Je-li průměr feromagnetické oblasti menší než dno nádoby, zahřívá se pouze feromagnetická plocha. Teplo se pak nerozvádí rovnoměrně.



Dna varných nádob s podíly hliníku.

Tato dna nádob zmenšují feromagnetickou plochu, čímž se do varné nádoby přenáší menší výkon. Případně jsou tyto nádoby rozpoznány jen nedostatečně, nebo nejsou rozpoznány vůbec, a proto se dostatečně nezaheřívají.



Nevhodné

Nádoby z normální tenké oceli, skla, keramiky, mědi nebo hliníku.

### Poznámky

- Mezi varnou deskou a nádobou zásadně nepoužijte žádné adaptérové desky.
- Neohřívajte prázdné nádoby a nepoužívejte nádoby s tenkým dnem, pretože by se mohly velmi silně zahřát.

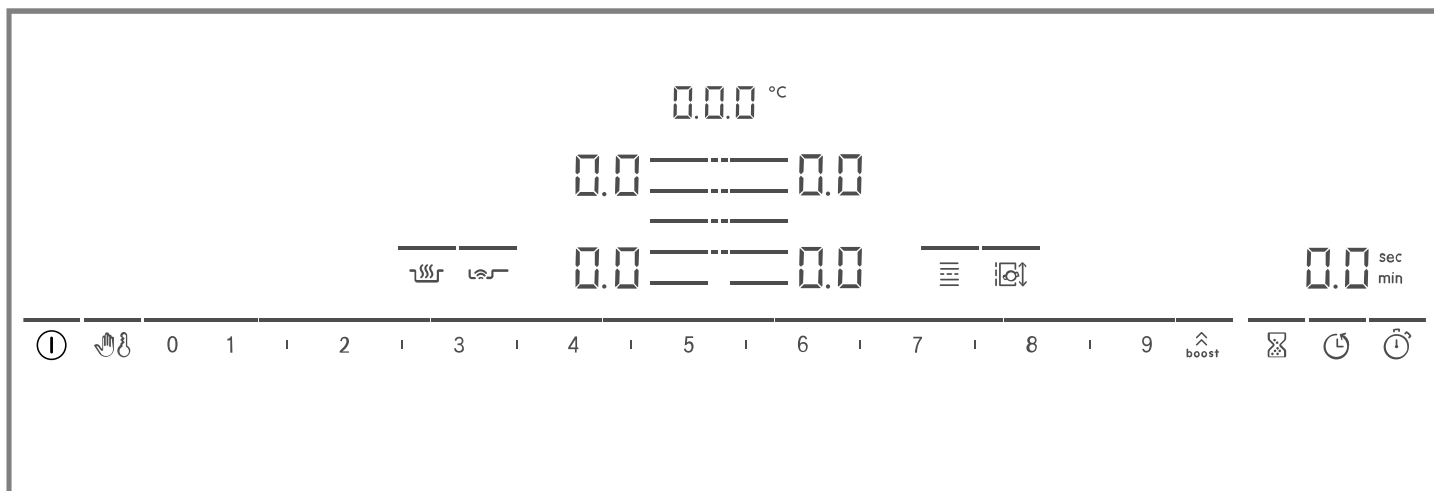
## 5 Seznámení

### 5.1 Indukční vaření

Indukční vaření přináší ve srovnání s běžnými varnými deskami některé změny a řadu výhod, jako úsporu času při vaření a pečení, úsporu energie a snadnější údržbu a čištění. Umožňuje také lepší kontrolu tepla, protože se teplo vytváří v nádobě.

### 5.2 Ovládací panel

Jednotlivé detaily, jako barva a tvar, se mohou od obrázku lišit.



#### Poznámky

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

#### Dotyková tlačítka

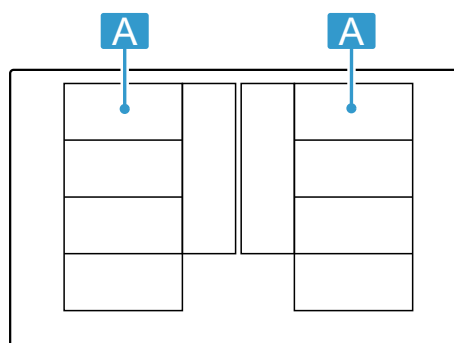
Když zapnete varnou desku, rozsvítí se symboly tlačítek, které jsou v tomto okamžiku k dispozici.

Senzor	Funkce
ⓘ	Hlavní vypínač
✋	Blokování při utírání
👶	Dětská pojistka
0 1 2 3...	Oblast nastavení
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Minutka
⏸️	Časovač vypnutí
🕒	Count-up timer
🔥	Funkce udržování teploty
🍷	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
📏	MoveMode
☰	Volba varné zóny

V závislosti na stavu varné desky se rozsvítí také ukazatele varných zón a různé aktivované a dostupné funkce.

### 5.3 Rozdělení varných zón




Uvedený výkon byl měřen s normovanými hrnci popsanými v normě IEC/EN 60335-2-6. Výkon se může lišit podle velikosti nebo materiálu varné nádoby.



Oblast	Nejvyšší stupeň vaření	
A ☰☰☰☰	Stupeň výkonu 9 PowerBoost	2 200 W 3 700 W
A ☰	Stupeň výkonu 9 PowerBoost	3 300 W 3 700 W
A ☰☰☰	Stupeň výkonu 9 PowerBoost	2 600 W 3 700 W
A ☰☰☰☰	Stupeň výkonu 9 PowerBoost	3 300 W 3 700 W



## 5.4 Varná zóna

Než začnete vařit, zkontrolujte, zda velikost nádoby odpovídá varné zóně, na které chcete vařit:

Oblast	Typ varné zóny
	Jednookruhová varná zóna
	Flexibilní zóna → "FlexInduction", Strana 10
	Rozšířená flexibilní zóna → "Rozšířená FlexInduction", Strana 11

## 5.5 Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla. Nedotýkejte se varné zóny, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla.

Ukazatel	Význam
	Varná zóna je horká.
	Varná zóna je teplá.

# 6 Před prvním použitím

Dodržujte následující doporučení.

## 6.1 První čištění

Odstraňte z povrchu varné desky zbytky obalů a utřete povrch vlhkým hadrem. Seznam doporučených čisticích prostředků najdete na oficiální webové stránce [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

Další informace k údržbě a čištění → Strana 21

## 6.2 Indukční vaření

Indukční vaření přináší ve srovnání s běžnými varnými deskami některé změny a řadu výhod, jako úsporu času při vaření a pečení, úsporu energie a snadnější údržbu a čištění. Umožňuje také lepší kontrolu tepla, protože se teplo vytváří v nádobě.



## 6.3 Nádoby

Seznam doporučených varných nádob najdete na oficiální webové stránce [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

Další informace o vhodné varné nádobě. → Strana 5

# 7 Základní ovládání


## 7.1 Zapnutí varné desky

- ▶ Dotkněte se .  
Zazní akustický signál. Svítí symboly varných zón a momentálně dostupné funkce. Vedle varných zón svítí .
- ✓ Varná deska je připravená k provozu.

### ReStart

- ▶ Pokud spotřebič během prvních 4 sekund po vypnutí opět zapnete, uvede se varná deska do provozu s předchozím nastavením.

## 7.2 Vypnutí varné desky

- ▶ Dotýkejte se , dokud ukazatele nezhasnou.
- ✓ Všechny varné zóny jsou vypnuté.



**Poznámka:** Když jsou všechny varné zóny déle než 20 sekund vypnuté, varná deska se automaticky vypne.

## 7.3 Nastavení stupně výkonu varných zón

Varná zóna má 17 stupňů vaření, které se zobrazují od 1 do 9 s mezihodnotami. Zvolte stupeň vaření, který je nejvhodnější pro příslušný pokrm a plánované vaření.

## 7.4 Tipy k vaření

- Když ohříváte kaše, krémové polévky nebo husté omáčky, občas je zamíchejte.
- Pro předehtání nastavte stupeň ohřevu 8–9.


1. Dotkněte se symbolu  požadované varné zóny.  
✓ Ukazatel  svítí jasněji.
2. V oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň výkonu.  
✓ Stupeň výkonu je nastavený.

**Poznámka:** Když na varné zóně není umístěná žádná nádoba nebo hrnec není vhodný, bliká zvolený stupeň výkonu. Po určité době se varná zóna vypne.

### QuickStart

- ▶ Když postavíte nádobu na varnou desku před zapnutím, je předem rozpoznána a automaticky se vybere příslušná varná zóna. Poté během následujících 20 sekund zvolte stupeň výkonu, jinak se varná deska vypne.

### Změna stupně výkonu nebo vypnutí varné zóny

1. Zvolte varnou zónu.
  2. V oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň ohřevu nebo nastavte .
- ✓ Stupeň vaření varné zóny se změní nebo se varná zóna vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla.



- Po uvaření nádobu přiklopte pokličkou, než budete pokrm podávat.
- Pro vaření v tlakovém hrnci se řiďte pokyny výrobce.
- Nevařte potraviny příliš dlouho, aby zůstala zachována výživová hodnota. Pomocí minutky můžete nastavit optimální dobu vaření.
- Dbejte na to, aby se z oleje nekouřilo.
- Potraviny opékejte postupně po malých porcích.
- Některé nádoby se mohou při vaření silně zahřívat. Proto používejte chňapku.
- Doporučení pro energeticky úsporné vaření viz → "Úspora energie", Strana 5

### Doporučení k vaření

V tabulce je uvedeno, který stupeň výkonu (☰) je vhodný pro které potraviny. Doba vaření (⌚ min) se může lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, výšce a kvalitě potravin.

	☰	⌚ min
<b>Rozpouštění</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
<b>Ohřívání a udržování teploty</b>		
Eintopf, např. čočková polévka	1.5 - 2	-
Mléko <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Párky <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Rozmrazování a ohřívání</b>		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
<b>Dovařování, vaření při minimální teplotě</b>		
Bramborové knedlíky <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
<b>Vaření, vaření v páře, dušení</b>		
Rýže, s dvojnásobným množstvím vody	2.5 - 3.5	15 - 30
Mléčná rýže <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4.5 - 5.5	25 - 35
Vařené loupané brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny <sup>1</sup>	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

<sup>1</sup> Bez pokličky

<sup>2</sup> Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5

	☰	⌚ min
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Eintopf v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
<b>Dušení</b>		
Roláda	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Dušení/smažení s malým množstvím tuku<sup>1</sup></b>		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10
Řízek, zmrazený	6 - 7	6 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované	6 - 7	8 - 12
Steak (silný 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Drůbeží prsa, silná 2 cm	5 - 6	10 - 20
Drůbeží prsa, zmrazená	5 - 6	10 - 30
Karbanátky (silné 3 cm)	4.5 - 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
Garnáti a krabi	7 - 8	4 - 10
Sotýrování čerstvé zeleniny a hub	7 - 8	10 - 20
Pokrm na pánvi, zelenina, maso na nudličky na asijský způsob	7 - 8	15 - 20
Hluboce zmrazené pokrmy, např. zmrazené směsi	6 - 7	6 - 10
Palačinky, postupné pečení	6.5 - 7.5	-
Omelety (smažené postupně)	3.5 - 4.5	3 - 10
Volská oka na oleji	5 - 6	3 - 6
<b>Smažení, 150–200 g na porci v 1–2 l oleje, smažení po porcích<sup>1</sup></b>		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Maso, např. části kuřete	6 - 7	-
Ryby, obalované nebo v pivním těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované, v pivním těstíčku nebo v tempuře	6 - 7	-
Drobné pečivo, např. koblihy, ovoce v pivním těstíčku	4 - 5	-

<sup>1</sup> Bez pokličky

<sup>2</sup> Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5

## 8 FlexInduction

Flexibilní varná zóna vám umožňuje libovolně umístit nádobu jakéhokoli tvaru nebo velikosti. 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.

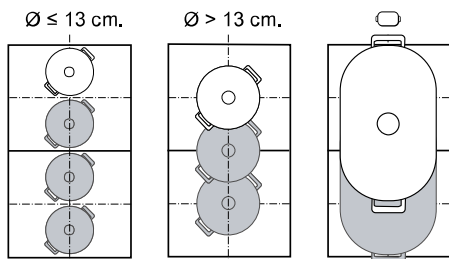
### 8.1 Umístění varné nádoby


Flexibilní varnou zónu lze nakonfigurovat dvěma způsoby podle toho, jakou nádobu používáte. Pro zabezpečení dobrého rozpoznání tepla a rozvádění tepla umístěte varnou nádobu doprostřed, jak je znázorněno na obrázcích.

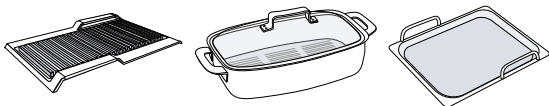
#### Jako spojená varná zóna

Doporučujeme pro vaření jen v jedné nádobě.

- Nádobu umístěte v závislosti na velikosti: Umístění nádoby v závislosti na velikosti:



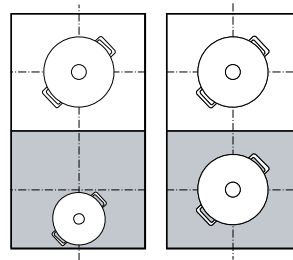
- Doporučená podélná nádoba 



#### Jako dvě oddělené varné zóny

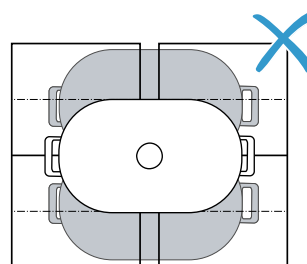
Doporučujeme pro vaření ve dvou nádobách.

Přední a zadní zónu můžete používat odděleně a pro každou nastavit vlastní stupeň vaření.




#### Pozor


Neumísťujte nádobí doprostřed mezi pravou a levou zónu. Varné zóny se jinak správně neaktivují a nedosáhnete dobrého výsledku vaření.



### 8.2 Zapnutí FlexInduction

- Postavte nádobu na varnou zónu.
- Zvolte varnou zónu.
  - ✓ Varné zóny se v závislosti na velikosti a poloze nádoby rozpojují nebo spojují automaticky.
  - ✓ Flexibilní zóna je spojená a svítí .

#### Poznámky

- Nastavení varné zóny můžete změnit manuálně stisknutím .
- Standardní konfiguraci flexibilní varné zóny můžete změnit. Postup je popsán v kapitole Základní nastavení. → *Strana 20*
- Pokud přemístíte nebo nazdvihnete varnou nádobu z aktivní spojené varné zóny, spustí se automatické vyhledávání. Každá nádoba, která je při tomto vyhledávání nalezena na varné zóně, se bude ohřívat se stupněm vaření, který byl předtím zvolený.

## 9 MoveMode

Pomocí této funkce můžete změnit stupeň výkonu nádoby prostým posunutím ve flexibilní varné zóně dopředu nebo dozadu. Zóna je k tomuto účelu rozdělena na tři oblasti s různými stupni výkonu.

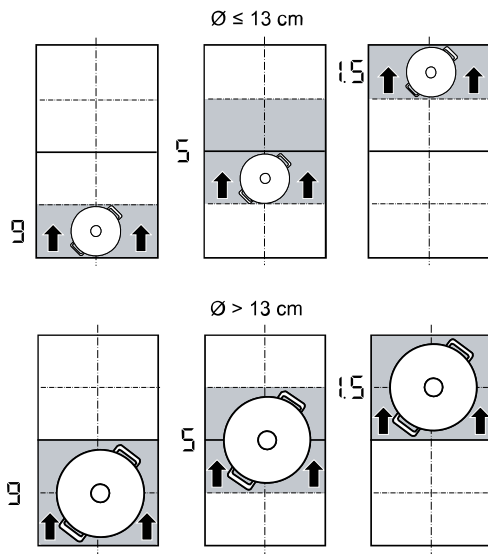
### 9.1 Umístění a posunutí varné nádoby

Používejte pouze jednu varnou nádobu. Varné místo závisí na použité nádobě a její velikosti a poloze.

Každá varná oblast má přednastavený stupeň výkonu:

- Přední varné místo = stupeň ohřevu  $3$
- Prostřední varné místo = stupeň ohřevu  $5$
- Zadní varné místo = stupeň ohřevu  $1,5$

Standardní nastavení přednastavených stupňů ohřevu můžete měnit. Postup je popsán v kapitole Základní nastavení → *Strana 20*.



## 9.2 Aktivujte MoveMode

**Požadavek:** Na flexibilní zónu stavte pouze jednu nádobu.

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón flexibilní zóny.
  2. Stiskněte .
- ✓ Na ukazateli varné zóny vedle svítí stupeň výkonu varného místa, na kterém se nachází nádoba.
  - ✓ Funkce je zapnutá.

**Poznámka:** Stupně ohřevu oblastí můžete během procesu vaření měnit.

## 9.3 Deaktivace MoveMode

- ▶ Dotkněte se .
- ✓ Ukazatel vedle zhasne.
- ✓ Funkce je deaktivovaná.

# 10 Rozšířená FlexInduction

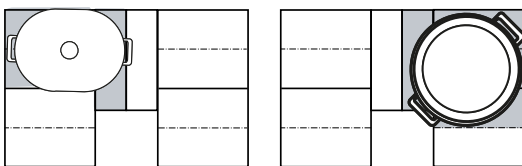
S rozšířenou varnou zónou můžete vařit s větší varnou nádobou nebo umístit podélnou varnou nádobu stranou.

Rozšíření se zapíná vždy ve spojení s jednou ze dvou flexibilních varných zón. Rozšíření nemůžete zapnout samostatně.

## 10.1 Umístění varné nádoby podle tvaru a velikosti

Nádobu postavte doprostřed zadní části flexibilní varné zóny a jejího rozšíření.

V závislosti na velikosti nádoby a zakryté varné plochy můžete flexibilní varnou zónu zapnout jako dvě oddělené, nebo jednu spojenou varnou zónu:



## 10.2 Aktivujte Rozšířená FlexInduction

1. Postavte nádobu na flexibilní varnou zónu a přitom zakryjte rozšíření.
  2. Zvolte varnou zónu a stupeň vaření. Ukazatele pro varnou zónu a pro rozšířenou zónu svítí.
- ✓ Zóna je aktivovaná.

**Poznámka:** Pokud ukazatel nesvítí, zvedněte varnou nádobu a znovu ji postavte na varnou zónu.

## 10.3 Deaktivace Rozšířená FlexInduction

- ▶ Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte na .
- ✓ Funkce je deaktivovaná.

# 11 Časové funkce

Varná deska má různé funkce pro nastavení doby vaření:

- Časovač vypnutí
- Minutka
- Count-up timer

## 11.1 Časovač vypnutí

Umožňuje naprogramování doby vaření pro jednu nebo více varných zón. Po uplynutí nastavené doby se varná zóna automaticky vypne.

### Zapnutí Časovač vypnutí

1. Zvolte varnou zónu a stupeň vaření.
  2. Stiskněte .
- ✓ Rozsvítí se ukazatel varné zóny.

3. V oblasti nastavování nastavte čas.
    - Pro nastavení doby vaření kratší než 10 minut se před zvolením požadované hodnoty vždy dotkněte symbolu 0.
  4. Potvrďte pomocí ☺.
- ✓ Doba vaření se začne odměřovat.
  - ✓ Po uplynutí doby vaření se varná zóna vypne a zazní akustický signál.

**Poznámky**

- Když je u varné zóny, u níž je aktivovaný PerfectFry Sensor, naprogramovaná doba vaření, začne se naprogramovaná doba vaření odměřovat po dosažení zvoleného stupně teploty.
- Pokud je pro varnou zónu naprogramovaná doba vaření a je aktivovaný PerfectCook Sensor, začne se nastavená doba vaření odměřovat až po dosažení zvoleného teplotního stupně.

**Časovač vypnutí změna nebo vypnutí**

1. Zvolte varnou zónu a dotkněte se ☺.
2. V oblasti nastavování změňte dobu nebo nastavte ☺☺ pro zrušení doby.
3. Potvrďte pomocí ☺.

**11.2 Minutka**

Umožňuje aktivaci minutky od 0 do 99 min. Tato funkce je nezávislá na varných zónách a ostatních nastaveních. Nevypíná automaticky varné zóny.

**Zapnutí Minutka**

1. Dotkněte se ☺.
  2. V oblasti nastavování nastavte požadovanou dobu.
  3. Potvrďte pomocí ☺.
- ✓ Doba se začne odměřovat.
  - ✓ Po uplynutí času zazní signál a displeje blikají.

**Minutka změna nebo vypnutí**

1. Dotkněte se ☺.
2. V oblasti nastavování změňte dobu nebo nastavte ☺☺ pro zrušení doby.
3. Potvrďte pomocí ☺.

**11.3 Count-up timer**

Funkce stopkek ukazuje čas, který uplyne od aktivace.

**Zapnutí Count-up timer**

- ▶ Dotkněte se ☺.
- ✓ Doba se začne odměřovat.

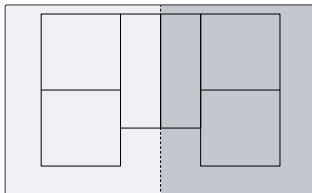
**Vypnutí Count-up timer**

1. Dotkněte se ☺. Stopky se pozastaví. Ukazatele timeru svítí dále.
2. Dotkněte se ☺. Ukazatele zhasnou.

## 12 PowerBoost

Pomocí této funkce ohřejete velké množství vody rychleji než pomocí ☺.

Tato funkce je k dispozici pro všechny varné zóny, pokud není v provozu jiná varná zóna stejné skupiny.

**12.1 Zapnutí PowerBoost**

1. Zvolte varnou zónu.
  2. Dotkněte se ☺☺. Svítí ukazatel b.
- ✓ Funkce je zapnutá.

**Poznámka:** Tuto funkci můžete rovněž zapnout při vaření s připojenou Flex zónou.

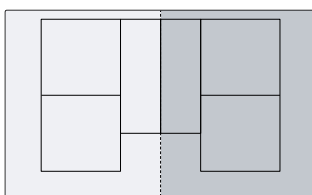
**12.2 Vypnutí PowerBoost**

1. Zvolte varnou zónu.
  2. Dotkněte se ☺☺. Ukazatel b. zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň ohřevu ☺.
- ✓ Funkce je deaktivovaná.

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

## 13 PanBoost

Pomocí této funkce ohřejete pánve rychleji než s ☺. Tato funkce je k dispozici pro všechny varné zóny, pokud není v provozu jiná varná zóna stejné skupiny.

**13.1 Doporučení k použití**

- Na pánve nedávejte pokličku.
- Prázdnou pánve nikdy neohřívejte bez dozoru.
- Používejte jen studené pánve.
- Používejte pánve s naprosto rovným dnem. Nepoužívejte pánve s tenkým dnem.

**13.2 Zapnutí PanBoost**

1. Zvolte varnou zónu.

2. Dvakrát se dotkněte  $\hat{Pb}$ . Svítí  $Pb$ .

✓ Funkce je zapnutá.

**Poznámka:** Tuto funkci můžete rovněž zapnout při vaření s připojenou Flex zónou.

### 13.3 Vypnutí PanBoost

1. Zvolte varnou zónu.

2. Dotkněte se  $\hat{Pb}$ .  $Pb$  zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň ohřevu  $9$ .

✓ Funkce je deaktivovaná.

**Poznámka:** Aby se zabránilo vysokým teplotám, tato funkce se po 30 sekundách automaticky vypne.

## 14 Funkce udržování teploty

Tuto funkci můžete používat pro rozpouštění čokolády nebo másla a udržování teplých pokrmů.

### 14.1 Zapnutí Funkce udržování teploty

1. Zvolte požadovanou varnou zónu.

2. Během následujících 10 sekund se dotkněte  $\text{⏏}$ . Svítí  $L$ .

✓ Funkce je zapnutá.

### 14.2 Vypnutí Funkce udržování teploty

1. Zvolte varnou zónu.

2. Dotkněte se  $\text{⏏}$ .  $L$  zhasne.

✓ Funkce je deaktivovaná.

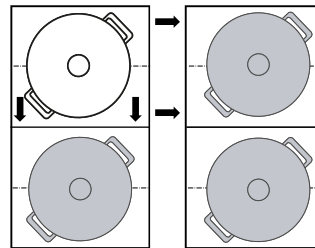
## 15 Převzetí nastavení

Pomocí této funkce můžete mezi jednotlivými varnými zónami přenášet stupeň ohřevu, nastavenou dobu vaření a zvolenou funkci vaření.

### 15.1 Převzetí nastavení

**Požadavek:** Nádobu přesuňte na varnou zónu, která není zapnutá a kterou jste ještě nenastavili a na které předtím nestála jiná nádoba.

1. Přesuňte nádobu.



Nádoba bude rozpoznána a na ukazateli nové varné zóny střídavě bliká předtím zvolený stupeň vaření a  $L$ .

2. Pro převzetí nastavení zvolte novou varnou zónu. Spotřebič nastaví stupeň vaření původní varné zóny na  $9$ .

✓ Nastavení jsou přenesena na novou varnou zónu.

**Poznámka:** Když postavíte novou nádobu na jinou varnou zónu před potvrzením nastavení, můžete tuto funkci použít pro obě nádoby.

## 16 Assist

Vaření s asistencí je zárukou snadné přípravy pokrmů a vynikajících výsledků.

Když zvolíte požadovanou hodnotu, senzory nepřetržitě měří teplotu varné nádoby a udržují ji během celého procesu vaření konstantní.

### Výhody

- Po dosažení zvolené teploty se tato teplota automaticky udržuje na konstantní hodnotě, čímž se šetří energie.
- Olej se nepřehřívá a pokrmy se nepřevaří.

### 16.1 PerfectFry Sensor

Vhodné pro vaření nebo redukování omáček, pečení palačinek, smažení vajec na másle, pro pečení zeleniny nebo steaků na požadovaný stupeň propečení s kontrolovanou teplotou.

Tato funkce je k dispozici na všech varných zónách, které jsou označeny  $\text{⏏}$ .

### Stupně teploty

Stupně teploty pro přípravu pokrmů.

Stupeň	Teplota	Funkce
1	120 °C	Vaření a redukování omáček, pečení zeleniny
2	140 °C	Opékání na olivovém oleji nebo na másle
3	160 °C	Pečení ryb a velkých potravin
4	180 °C	Smažení obalovaných, zmrazených a grilovaných pokrmů
5	215 °C	Vysokoteplotní gril a grilovací deska




### Doporučené nádoby

Pro tuto funkci byly vyvinuty speciální nádoby, které zabezpečují optimální výsledky.

Doporučenou varnou nádobu zakoupíte prostřednictvím zákaznického servisu, specializované prodejny nebo v našem on-line obchodě [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).


**Poznámka:** Můžete použít i jinou varnou nádobu. V závislosti na vlastnostech varné nádoby se ale může dosažená teplota lišit od zvoleného stupně teploty.

### Zapnutí PerfectFry Sensor

1. Postavte prázdnou nádobu na varnou zónu.
2. Zvolte varnou zónu a dotkněte se .
3. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovaný stupeň ohřevu.
  - ✓ Funkce se spustí. Bliká , dokud není dosažena nastavená cílová teplota.
  - ✓ Po dosažení cílové teploty zazní akustický signál a  přestane blikat.
4. Do pánve vložte tuk na pečení a poté pokrm.

**Poznámka:** Pokud potřebujete na smažení více než 250 ml oleje, přidejte olej a počkejte několik sekund, než vložíte pokrm.

### Vypnutí PerfectFry Sensor

- ▶ Zvolte varnou zónu a dotkněte se .
- ✓ Funkce je deaktivovaná.

### Doporučení pro vaření s PerfectFry Sensor

Následující tabulka obsahuje ideální stupně teploty pro vybrané pokrmy. Teplota  $\text{⌘}$  a doba přípravy  $\ominus$  min závisí na množství, stavu a kvalitě potravin.

	$\text{⌘}$	$\ominus$ min
<b>Maso</b>		
Řízky	4	6-10
Řízky, obalované	4	6-10
Filet	4	6-10
Kotlety	3	10-15
Cordon bleu, vídeňský řízek	4	10-15
Steak, krvavý, silný 3 cm	5	6-8
Steak, středně propečený, silný 3 cm	5	8-12
Steak, propečený, silný 3 cm	4	8-12
Steak T bone, krvavý, silný 4,5 cm	5	10-15
Steak T bone, medium, 4,5 cm silný	5	20-30
Drůbeží prsa, silná 2 cm	3	10-20
Špek	2	5-8
Mleté maso	4	6-10

	$\text{⌘}$	$\ominus$ min
Hamburgery, silné 1,5 cm	3	6-15
Masové kuličky, průměr 2 cm	3	10-20
Párky	3	8-20
Chorizo, čerstvé uzeniny	3	10-20
Špízy, kebab	3	10-20
Gyros	4	7-12

### Ryby a mořské plody

Rybí filet	4	10-20
Rybí filet, obalovaný	4	10-20
Pečená ryba, celá	3	10-20
Sardinky	4	6-12
Krevety, garnáti	4	4-8
Chobotnice, sépie	4	6-12

### Vaječné pokrmy

Volská oka na másle	2	2-6
Volská oka	4	2-6
Míchaná vejce	2	4-9
Omeleta	2	3-6
Francouzské toasty	3	4-8
Palačinky, bliny, tortily, tacos	5	1-3

### Zelenina

Pečené brambory	5	6-12
Hranolky	4	15-25
Bramboráky	5	2-4
Cibule, pečený česnek	2	2-10
Cibulové kroužky	3	5-10
Cuketa, lilek, paprika	2	4-12
Zelený chřest	3	4-15
Houby	4	10-15
Zelenina, dušená v oleji	1	10-20
Zelenina v těstíčku	4	5-10

### Zmrazené potraviny

Kuřecí nugety	4	10-15
Rybí prsty	4	8-12
Hranolky	5	4-8
Zmrazené směsi	3	6-10
Jarní závitky	4	10-30
Paštiky, krokety	5	3-8

### Omáčky

Rajská omáčka	1	25-35
Bešamelová omáčka	1	10-20
Sýrová omáčka	1	10-20
Sladké omáčky	1	15-25
Omáčky, redukované	1	25-35

### Další

Pečený sýr	3	7-10
Krutony	3	6-10
Opečený chléb	4	4-8
Instantní hotové pokrmy	1	5-10

	⌘	⌚ min
Mandle, vlašské ořechy, piniová jádra, pražené	4	3-15
Popcorn	5	3-4

## 16.2 PerfectCook Sensor



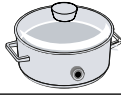
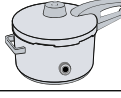

Pomocí této funkce můžete pokrmy ohřívat, pozvolna vařit, dusit, vařit, vařit v tlakovém hrnci nebo smažit v hrnci s dostatečným množstvím oleje při kontrolované teplotě.

Abyste mohli používat tyto funkce, potřebujete bezdrátový senzor vaření pro bezdrátové vaření.

Tato funkce je k dispozici u všech varných zón s bezdrátovým senzorem vaření na normální varné nádobě.

### Stupně teploty

Stupně teploty pro přípravu pokrmů.


Stupeň	Teplota	Funkce	Nádoba
1	70 °C	Ohřívání a udržování teploty	
2	90 °C	Vaření	
3	100 °C	Uvedení do varu	
4	120 °C	Vaření v tlakovém hrnci	
5	180 °C	Smažení	


### Informace k funkci PerfectCook Sensor

- Bezdrátový senzor vaření měří teplotu tekutiny přes silikonové dno, které je nasazené v nádobě. Pro správné měření musí být silikonové dno úplně zakryté měřenou tekutinou.
- Rámeček bezdrátového senzoru vaření a silikonové dno nasazené v nádobě musí být úplně suché, než můžete začít vařit.
- Bezdrátový senzor vaření během vaření neodstraňujte. Po skončení vaření senzor odstraňujte opatrně, protože může být horký.
- Pro úsporu energie používejte pokličku.
- Nádobu umístěte tak, aby bezdrátový senzor vaření směřoval k boční vnější ploše varné desky.
- Bezdrátový senzor vaření nikdy nenastavujte směrem k jiné horké nádobě, aby nedošlo k přehřátí.


### Zapnutí PerfectCook Sensor

**Požadavek:** Spojte bezdrátový senzor vaření.

- Připevněte bezdrátový senzor vaření na nádobu.
  - Na požadovanou varnou zónu postavte nádobu s dostatečným množstvím tekutiny a přiklopte ji pokličkou.
  - Zvolte varnou zónu, na které se nachází nádoba s bezdrátovým senzorem vaření. Poté stiskněte uprostřed bezdrátový senzor vaření.
- ✓ Na ovládacím panelu svítí .

- Zvolte odpovídající stupeň teploty pro vařený pokrm.
- ✓ Funkce je zapnutá.
- ✓  bliká, dokud voda nebo olej nedosáhne přiměřené teploty pro vložení pokrmu. Zazní akustický signál a symbol teploty přestane blikat.
- Po zaznění akustického signálu pokličku odklopte a vložte pokrm. Během vaření pokličku nesundávejte.

### Vypnutí PerfectCook Sensor

- Zvolte varnou zónu.
  - V oblasti nastavování se dotkněte .
- ✓ Funkce jsou deaktivované.

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

### Doporučení pro vaření s PerfectCook Sensor

Následující tabulka obsahuje ideální stupně teploty pro vybrané pokrmy. ⌘ °C a ⌚ min závisí na množství, stavu a kvalitě potravin.

#### Ohřívání a udržování teploty

	⌘ °C	⌚ min
Ohřívání guláše	70	10–20
Ohřívání svařeného vína	70	5–15

#### – Mírné vaření

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

#### Maso

Párky	90	10–20
-------	----	-------

#### Ryby

Dušená ryba	90	15–20
-------------	----	-------

#### Vaječné pokrmy

Pošírovaná vejce	90	2–5
------------------	----	-----

#### Brambory

Bramborové knedlíčky	90	30–40
----------------------	----	-------

#### Těstoviny a obilné pokrmy

Rýže	90	25–35
Rýže parboiled	90	25–35
Celozrnná rýže	90	45–55
Rýže, basmati, thajská	90	8–12
Divoká rýže	90	20–30
Polenta	90	3–8
Krupicová kaše	90	5–10

#### Polévky

Instantní krémové polévky	90	10–15
---------------------------	----	-------

#### Dezerty

Mléčná rýže	90	40–50
Ovesná kaše	90	10–15
Čokoládový pudink	90	3–5

#### Další

Mléko	90	3–10
-------	----	------

#### – Vaření

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

#### Maso

	⌘ °C	⌚ min
Masový karbanátek	100	20–30
Slepice	100	60–90
Telecí	100	60–90
<b>Vaječné pokrmy</b>		
Vařená vejce	100	5–10
<b>Zelenina a luštěniny</b>		
Brokolice	100	10–20
Květák	100	10–20
Růžičková kapusta	100	30–40
Zelené fazolky	100	15–30
Cizrna	100	60–90
Hrách	100	15–20
Čočka	100	45–60
<b>Brambory</b>		
Gnocchi	100	3–6
Brambory, vařené	100	30–45
Sladké brambory	100	30–45
<b>Těstoviny a obilné pokrmy</b>		
Semolinové těstoviny	100	7–10
Čerstvé těstoviny	100	3–5
Celozrnné těstoviny	100	7–10
Semolinové těstoviny, plněné	100	15–20
Čerstvé těstoviny, plněné	100	5–8
Quinoa	100	10–12
<b>Polévky</b>		
Domácí vývary	100	60–90
Instantní polévky	100	5–10
<b>Dezerty</b>		
Kompot	100	15–25
<b>Zmrazené potraviny</b>		
Zelené fazolky	100	15–30
<b>Vaření v tlakovém hrnci</b>		
	⌘ °C	⌚ min
<b>Maso</b>		
Slepice	120	15–25
Telecí	120	15–25
<b>Zelenina a luštěniny</b>		
Zelenina	120	3–6
Cizrna	120	25–35
Čočka	120	10–20
Fazole	120	25–35
<b>Brambory</b>		
Brambory	120	10–20
Sladké brambory	120	10–20
<b>Těstoviny a obilné pokrmy</b>		
Rýže	120	6–8
Celozrnná rýže	120	12–18
<b>Polévky</b>		
Domácí vývar	120	20–30

**Smažení ve velkém množství oleje**

Při rozeřívání oleje používejte pokličku, pokrm pečte bez pokličky.

	⌘ °C	⌚ min
<b>Maso</b>		
Části kuřete	180	10–15
Masový karbanátek	180	10–15
<b>Ryby</b>		
Ryba v pivním těstíčku, obalovaná	180	10–15
<b>Zelenina a luštěniny</b>		
Zelenina v pivním těstíčku, obalovaná	180	4–8
Žampiony, obalované nebo v pivním těstíčku	180	4–8
<b>Dezerty</b>		
Koblihy, donuty a vdolky	180	5–10
<b>Zmrazené potraviny</b>		
Hranolky	180	4–8




**16.3 Bezdrátový senzor vaření**

Pro použití PerfectCook Sensor si musíte zakoupit bezdrátový senzor vaření.




Bezdrátový senzor vaření můžete zakoupit u zákaznického servisu, v našem internetovém obchodě nebo ve specializovaných prodejnách [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

**Spojení bezdrátového senzoru vaření**

Pro spojení bezdrátového senzoru vaření s ovládacím panelem postupujte následovně:

1. Zvolte základní nastavení . Základní nastavení → *Strana 20*
- ✓ Svítí .
2. Zvolte varnou zónu, jejíž ukazatel svítí. Zazní akustický signál. Bliká .
3. Během 30 sekund krátce stiskněte uprostřed bezdrátový senzor vaření.
  - Za několik sekund se na vizuálním ukazateli varné zóny zobrazí výsledek spojení senzoru vaření s ovládacím panelem.

**Výsledek**

	Bezchybné spojení	PerfectCook Sensor je k dispozici.
	Chybné spojení	Chyba v komunikaci <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zopakujte proces spojení. Pokud je výsledek i nadále , kontaktujte zákaznický servis.</li> </ul>



**Výsledek**

z Chybné spojení	<p>Chyba v komunikaci</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Chyba v komunikaci prostřednictvím Bluetooth. Zopakujte proces spojení.</li> <li>▪ Během 30 sekund po zvolení varné zóny jste nestiskli uprostřed bezdrátový senzor vaření. Zopakujte proces spojení.</li> <li>▪ Baterie bezdrátového senzoru vaření je vybitá. Vyměňte baterii, resetujte bezdrátový senzor vaření a znovu proveďte proces spojení.</li> </ul>
------------------	--

**Resetování bezdrátového senzoru vaření**

1. Podržte cca 8–10 sekund uprostřed stisknutý senzor vaření.
  - ✓ Během toho se třikrát rozsvítí LED ukazatel bezdrátového senzoru vaření.
  - ✓ Při třetím rozsvícení LED dojde k resetování.
2. Už nadržte bezdrátový senzor vaření uprostřed stisknutý.
  - ✓ Jakmile LED zhasne, je bezdrátový senzor vaření resetovaný.
3. Zopakujte proces spojení od bodu 2.

**Nastavení bodu varu**

Bod, kdy se začne vařit voda, závisí na nadmořské výšce vašeho bydliště. Pokud se voda vaří příliš nebo málo, lze bod varu nastavit. Za tímto účelem: Zvolte základní nastavení **c 4**. Základní nastavení → *Strana 20*

Výška	Hodnota nastavení <b>c</b>
	<b>4</b>
0 m	<b>1</b>
100–200 m	<b>2</b>
200–400 m	<b>3<sup>1</sup></b>
400–600 m	<b>4</b>
600–800 m	<b>5</b>
800–1000 m	<b>6</b>
1000–1200 m	<b>7</b>
1 200–1 400 m	<b>8</b>
Nad 1 400 m	<b>9</b>

<sup>1</sup> Základní nastavení

**Poznámka:** Teplota 3/100 °C stačí pro efektivní vaření, pokud si ale přejete nastavit intenzivnější vaření, lze zvolit nižší stupeň.

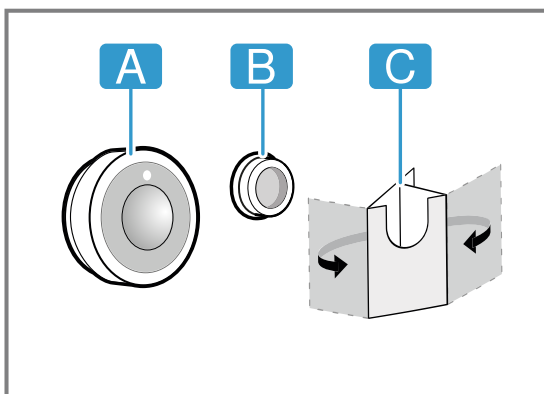
## 17 Bezdrátový senzor vaření

Pro použití PerfectCook Sensor si musíte zakoupit bezdrátový senzor vaření. Bezdrátový senzor vaření můžete zakoupit u zákaznického servisu, v našem internetovém obchodě nebo ve specializovaných prodejnách [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### 17.1 Rozsah dodávky

Po vybalení zkontrolujte všechny díly, zda nedošlo k poškození při přepravě a zda je dodávka kompletní.

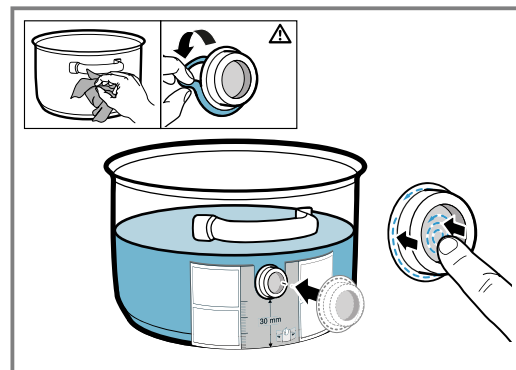
- **A** Bezdrátový senzor vaření
- **B** Silikonová nálepka
- **C** Šablona



### 17.2 Nalepení silikonové nálepky

Silikonová nálepka slouží k připevnění senzoru vaření k nádobě. Připevnění na nádobu:

1. Místo přilepení na nádobě nesmí být mastné. Nádobu umyjte, dobře osušte a místo přilepení otřete např. lihem.
2. Sejměte ochrannou fólii ze silikonové nálepky. Pomocí dodané šablony nalepte silikonovou nálepku v příslušné výšce na vnější stranu nádoby.



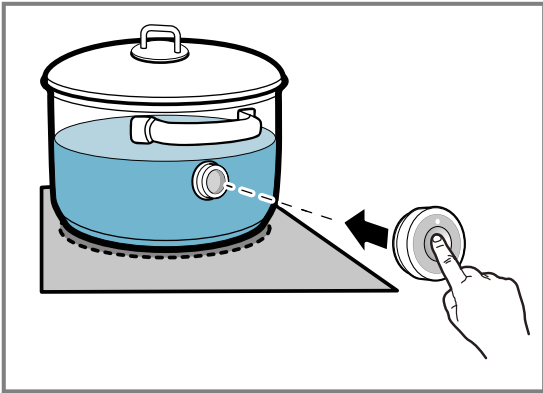
3. Přitlačte celou plochu i vnitřní část silikonové nálepky.
4. Nechte lepidlo hodinu zaschnout. Během této doby nádobu nepoužívejte a nemyjte.

**Poznámka:** Když se silikonová nálepka odlepí, použijte novou. V případě potřeby si můžete zakoupit sadu pěti silikonových nálepek ve specializovaných prodejnách, u našeho zákaznického servisu nebo na našich oficiálních webových stránkách [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) při uvedeném čísle zboží 17007119.

Všechna lepidla při skladování časem ztrácí účinnost. Abyste tomu zabránili, položte silikonová dna ihned po obdržení do nádob.

### 17.3 Připevnění bezdrátového senzoru vaření

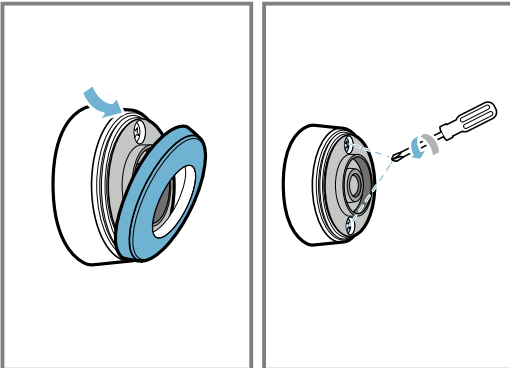
1. Před připevněním senzoru vaření zajistěte, aby byla silikonová nálepka zcela suchá.
2. Senzor vaření připevněte na silikonovou nálepku tak, aby se perfektně přizpůsobil.



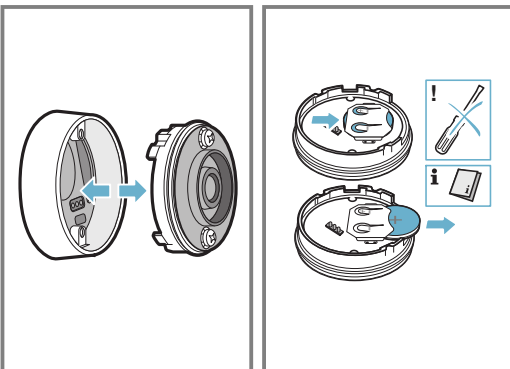
### 17.4 Výměna baterie

Když se LED na bezdrátovém senzoru vaření po stisknutí nerozsvítí, je vybitá baterie. Výměna baterie:

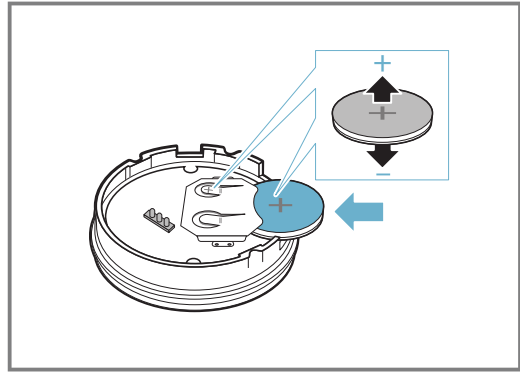
1. Od spodní části senzoru vaření odtáhněte silikonový kryt a šroubovákem odstraňte oba šrouby.



2. Otevřete kryt senzoru vaření a vyjměte baterii z držáku.

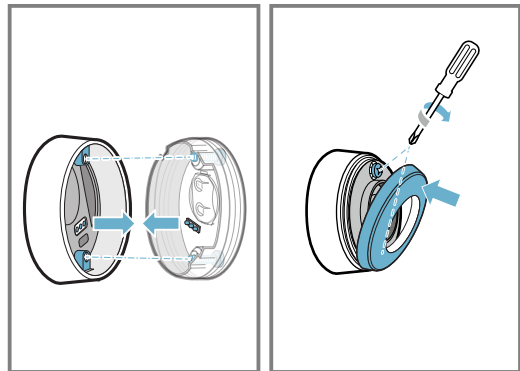


3. Vložte novou baterii a dodržujte správnou polaritu. Používejte pouze kvalitní baterie typu CR2032.



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

4. Zavřete uzávěr senzoru vaření. Otvory pro šrouby na uzávěru se musí krýt s prohlubněmi na spodní části krytu. Šroubovákem utáhněte šrouby a na spodní část senzoru upevněte silikonový kryt.



### 17.5 Čištění

#### Senzor vaření

Čistěte vlhkým hadrem. Nedávejte do myčky nádobí a nenamáčejte ho.

Když senzor vaření nepoužíváte, odstraňte ho z nádoby a uložte ho na čistém, bezpečném místě v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla.

#### Silikonová nálepka

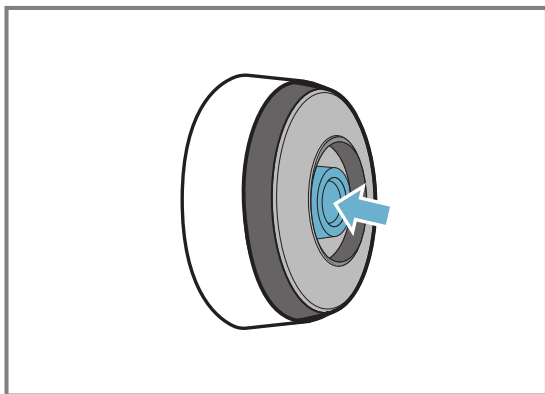
Před nalepením senzoru vaření ji vyčistěte a osušte. Lze mýt v myčce nádobí.

**Poznámka:** Nádoby se silikonovou nálepkou nenechávejte v mycím roztoku delší dobu.

#### Okénko bezdrátového senzoru vaření

Okénko udržujte čisté a suché. Přitom je důležité:

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

**Poznámky**

- Pro čištění varné desky nepoužívejte tvrdé a drsné předměty, jako kartáče nebo drsné houbičky, a abrazivní prostředky.

- Abyste okénko bezdrátového senzoru vaření neznečistili nebo nepoškrábali, nedotýkejte se ho prsty.

**17.6 Prohlášení o shodě**

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

Podrobné prohlášení o shodě podle směrnice RED najdete na [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) na stránce spotřebiče v části Doplňující dokumenty.

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

**18 Dětská pojistka**

Varná deska je vybavená dětskou pojistkou. Díky ní nemohou děti zapnout varnou desku.

**18.1 Zapnutí Dětská pojistka**

**Požadavek:** Varná deska musí být vypnutá.

1. Dotkněte se ①.
  2. 4 sekundy se dotýkejte Ⓛ.
- ✓ Na 10 sekund se rozsvítí ukazatel Ⓛ.
  - ✓ Varná deska je zablokována.

**18.2 Vypnutí Dětská pojistka**

1. Dotkněte se ①.
  2. 4 sekundy se dotýkejte Ⓛ.
- ✓ Zablokování se zruší.

**18.3 Automatická dětská pojistka**

Dětskou pojistku můžete také nechat aktivovat automaticky po každém vypnutí varné desky.

Postup pro zapnutí a vypnutí funkce najdete v kapitole Základní nastavení → *Strana 20*.

**19 Blokování při utírání**

Umožňuje zablokování ovládacího panelu pro čištění, aby nedošlo k neúmyslné změně nastavení. Zablokování nemá vliv na hlavní vypínač.

**19.1 Zapnutí Blokování při utírání**

- ▶ Stiskněte 🖐. Zazní výstražný akustický signál a svítí 🖐.
- ✓ Ovládací panel se na 35 sekund zablokuje. 5 sekund před vypnutím zazní akustický signál.

**19.2 Vypnutí Blokování při utírání**

Pro předčasné vypnutí funkce:

- ▶ Dotkněte se 🖐.
- ✓ Ovládací panel je odblokovaný.

**20 Individuální bezpečnostní vypnutí**

Bezpečnostní funkce se aktivuje, pokud byla varná zóna delší dobu používána a nezměníte žádné nastavení. Varná zóna zobrazí **FB** a sama se vypne.



Čas od 1 do 10 hodin závisí na zvoleném stupni výkonu.

Stiskněte libovolné tlačítko.

## 21 Základní nastavení

Základní nastavení spotřebiče můžete nastavit podle svých potřeb.

### 21.1 Přehled základních nastavení


Ukazatel	Nastavení	Hodnota
c 1	Dětská pojistka	0 – Manuálně. <sup>1</sup> 1 – Automatická. 2 – Vypnuté.
c 2	Akustické signály	0 – Potvrzující signál a chybový signál jsou vypnuté. 1 – Je zapnutý jen chybový signál. 2 – Je zapnutý jen potvrzující signál. 3 – Všechny akustické signály jsou zapnuté <sup>1</sup> .
c 3	Ukazatel spotřeby energie Zobrazuje celkovou spotřebu energie mezi zapnutím a vypnutím varné desky v kWh. Přesnost ukazatele je mimo jiné závislá na kvalitě napětí elektrické sítě.	0 – Vypnuté. <sup>1</sup> 1 – Zapnuté.
c 4	Zvolte nastavení podle nadmořské výšky:	1-2 – Snížení. 3 – Základní nastavení. 4-9 – Zvýšení.
c 5	Automatické vypnutí varných zón.	00 – vypnut. <sup>1</sup> 01-99 – Doba do automatického vypnutí.
c 6	Doba trvání signálu časovače	1 – 10 sekund <sup>1</sup> 2 – 30 sekund 3 – 1 minuta
c 7	Omezení výkonu Umožňuje v případě potřeby omezení celkového výkonu varné desky, pokud je to nutné, podle podmínek vaší elektroinstalace. Dostupná nastavení závisejí na maximálním výkonu varné desky (viz typový štítek). Když je funkce aktivní a výkon varné desky dosáhne nastaveného limitu, zobrazí se  a nemůžete už zvolit vyšší stupeň vaření.	0 – Vypnuté. Maximální výkon varné desky <sup>1</sup> . 1 – 1000 W. Nejnižší výkon. 1,5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Doporučeno pro 13 ampérů 3,5 – 3500 W. Doporučeno pro 16 ampérů. 4 – 4000 W. 4,5 – 4500 W. Doporučeno pro 20 ampérů. ... 9 – Maximální výkon varné desky.
c 11	MoveMode Umožňuje změnu přednastavených stupňů vaření tří varných míst flexibilní varné zóny. Za tímto účelem zvolte jednu ze dvou varných zón, v oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření a dotkněte se  pro potvrzení a výběr nového stupně vaření.	9 – přednastavený stupeň vaření pro přední varnou zónu. 5 – přednastavený stupeň vaření pro prostřední varnou zónu. 1,5 – přednastavený stupeň výkonu pro přední zadní zónu.
c 12	Test nádobí Pomocí této funkce můžete zkontrolovat kvalitu nádoby.	0 – Nevhodná. 1 – Není optimální. 2 – Vhodná.
c 13	FlexInduction Změňte zapínací režim flexibilní zóny.	0 – Jako dvě nezávislé varné zóny. <sup>1</sup> 1 – Jako spojená varná zóna.
c 14	Spojte bezdrátový senzor vaření s varnou deskou.	0 – Bezchybné spojení. 1 – Chyba spojení: na základě chyby přenosu. 2 – Chyba spojení: na základě chyby senzoru vaření.
c 0	Resetování na nastavení z výroby	0 – Individuální nastavení <sup>1</sup> . 1 – Nastavení z výroby.

<sup>1</sup> Tovární nastavení

### 21.2 Na základní nastavení

**Požadavek:** Varná deska musí být vypnutá.

1. Pro zapnutí varné desky se dotkněte .

2. Během následujících 10 sekund se 4 sekundy dotýkejte .

Informace o výrobku	Ukazatel
Seznam technického servisu (TS)	
Výrobní číslo	<i>Fd</i>
Výrobní číslo 1	<i>02.</i>
Výrobní číslo 2	<i>05</i>

- ✓ První čtyři ukazatele udávají informace o spotřebiči. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů stiskněte oblast nastavování.
- 3. Pro přechod na základní nastavení se dotkněte
- ✓ Jako přednastavené hodnoty svítí *1* a *0*.

## 22 Test nádobí

Kvalita nádobí má velký vliv na rychlost a výsledek vaření.

Pomocí této funkce můžete zkontrolovat kvalitu nádobí. Před provedením kontroly se ujistěte, že je velikost dna nádobí shodná s velikostí použité varné zóny. Přístup je přes základní nastavení. → *Strana 20*

### 22.1 Provedení Test nádobí

Flexibilní varná zóna je nastavená jako jediná varná zóna tak, že se zkontroluje jen jedna nádoba.

1. Nádobu s cca 200 ml vody postavte při pokojové teplotě doprostřed varné zóny, která nejlépe odpovídá velikosti dna nádobí.
2. Přejděte na základní nastavení a zvolte *1*
3. Dotkněte se oblasti nastavování. U varných zón bliká ukazatel
- ✓ Probíhá test.
- ✓ Za 10 sekund se na ukazateli varných zón zobrazí výsledek.

## 23 Čistění a ošetřování

Aby váš spotřebič zůstal dlouho funkční, pečlivě ho čistěte a ošetřujte.

### 23.1 Čisticí prostředky

Vhodné čisticí prostředky a škrabku na sklo zakoupíte u zákaznického servisu, v obchodech nebo v internetovém obchodě [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

#### POZOR!

Nevhodné čisticí prostředky mohou poškodit povrchy spotřebiče.

- ▶ Nikdy nepoužívejte nevhodné čisticí prostředky.
- ▶ Nepoužívejte čisticí prostředky, dokud je varná deska ještě horká. Může to způsobit označení na povrchu.

#### Nevhodné čisticí prostředky

- Nezředěný oplachovací prostředek
- Čistič pro myčky nádobí
- Abrazivní prostředky
- Agresivní čisticí prostředky, např. spreje na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrn
- Drsné houbičky
- Vysokotlaké a parní čističe

4. Opakovaně se dotýkejte , dokud se nezobrazí požadované nastavení.
5. V oblasti nastavování se dotkněte požadovaného nastavení.
6. 4 sekundy se dotýkejte
- ✓ Nastavení jsou uložena.

### 21.3 Zrušení změny základních nastavení

- ▶ Dotkněte se
- ✓ Všechny změny se zruší a neuloží se.

### 22.2 Kontrola výsledku

V následující tabulce vidíte, co znamená výsledek pro kvalitu a rychlost vaření.

#### Výsledek

- Nádoba není vhodná pro varnou zónu, a proto se neohřívá.
- Nádoba se ohřívá pomaleji, než jste očekávali, a vaření neprobíhá optimálně.
- Nádoba se ohřívá správně a vaření je v pořádku.

Pro aktivaci této funkce se dotkněte oblasti nastavování.

### 23.2 Čištění varné desky

Varnou desku čistěte po každém použití, aby nedošlo k připečení zbytků po vaření.

**Požadavek:** Varná deska musí být studená. Pouze v případě skvrn od cukru, rýžového škrobu, plastu nebo hliníkové fólie nenechte varnou desku vychladnout.

1. Intenzivní nečistoty odstraňte pomocí škrabky na sklo.
2. Varnou desku vyčistěte čisticím prostředkem na sklokeramiku. Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu čisticího prostředku.

#### Tipy

- Speciální houbičkou na sklokeramiku dosáhnete dobrého vyčištění.
- Když zajistíte, aby byla dna nádob čistá, zůstane povrch varné desky v dobrém stavu.

### 23.3 Čištění rámu varné desky

Pokud se po použití na rámu varné desky nacházejí nečistoty nebo skvrny, vyčistěte ho.

**Poznámka:** Nepoužívejte škrabku na sklo.

1. Rám varné desky čistěte horkým mycím roztokem a měkkým hadrem.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

2. Osušte měkkým hadrem.

## 24 Odstranění poruch

Menší poruchy vašeho přístroje můžete odstranit vlastními silami. Před kontaktováním zákaznické služby využijte informací o odstraňování poruch. Vyvarujete se tak zbytečných nákladů.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze vyškolený odborný personál.
- ▶ Pokud má spotřebič závadu, kontaktujte zákaznický servis.  
→ "Zákaznický servis", Strana 24

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.

### 24.1 Varovná upozornění

#### Poznámky

- Když se na ukazatelích zobrazí  $E$ , podržte stisknutý senzor příslušné varné zóny a přečtěte poruchový kód.
- Pokud poruchový 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 technický servis a uveďte přesný poruchový kód.
- Pokud dojde k chybě, spotřebič se nepřepne do pohotovostního režimu.
- Z důvodu ochrany elektronických součástí spotřebiče před přehřátím nebo před kolísáním napětí může varná deska dočasně snížit stupeň výkonu.

### 24.2 Upozornění na displeji

Závada	Příčina a řešení závady
Nesvítí žádný ukazatel.	<p>Přerušené napájení.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku elektrického proudu.</li> </ul> <p>Spotřebič není zapojený podle schématu elektrického připojení.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zapojte spotřebič podle schématu elektrického připojení.</li> </ul> <p>Porucha elektroniky.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pokud nelze poruchu odstranit, kontaktujte zákaznický servis.</li> </ul>
Ukazatele blikají.	<p>Ovládací panel je vlhký nebo je zakrytý nějakým předmětem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.</li> </ul>
$F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208$	<p>Elektronika je přehřátá a vypnula jednu nebo všechny varné zóny.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného tlačítka ovládacího panelu.</li> </ul>
$F5$ + stupeň ohřevu a akustický signál	<p>V oblasti ovládacího panelu stojí horká nádoba. Může dojít k přehřátí elektroniky.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odstraňte nádobu. Po krátké době ukazatel poruchy zhasne. Můžete vařit dál.</li> </ul>
$F5$ a akustický signál	<p>V oblasti ovládacího panelu stojí horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypnula.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odstraňte nádobu. Počkejte několik sekund. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Jakmile ukazatel poruchy zhasne, můžete pokračovat ve vaření.</li> </ul>
$F1/F6$	<p>Varná zóna je přehřátá a z důvodu ochrany pracovní plochy se vypnula.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak znovu zapněte varnou zónu.</li> </ul>
$F0$	<p>Převzetí nastavení se neaktivuje.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pro potvrzení ukazatele poruchy stiskněte libovolný senzor. Vařte jako obvykle, nepoužívejte funkci Převzetí nastavení. Kontaktujte zákaznický servis.</li> </ul>
$F9$	<p>Rozšířená flexibilní zóna se nezapne.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pro potvrzení ukazatele poruchy stiskněte libovolný senzor. Na ostatních varných zónách můžete vařit dál. Kontaktujte zákaznický servis.</li> </ul>

<b>Závada</b>	<b>Příčina a řešení závady</b>
<i>FB</i>	Varná zóna byla v provozu delší dobu bez přerušení. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Je zapnutá Individuální bezpečnostní vypnutí. Pro nastavení varné zóny se dotkněte libovolného tlačítka a vypněte ukazatel.</li> </ul>
<i>E8202</i>	Senzor vaření je přehřátý a varná zóna se vypnula. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Počkejte, dokud senzor vaření dostatečně nevychladne, poté funkci aktivujte.</li> </ul>
<i>E8203</i>	Senzor vaření je přehřátý a všechny varné zóny se vypnuly. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pokud senzor vaření nepoužíváte, odstraňte ho z nádoby a umístěte ho daleko od ostatních varných zón nebo zdrojů tepla. Zapněte varné zóny.</li> </ul>
<i>E8204</i>	V oblasti ovládacího panelu stojí horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypnula. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vyměňte baterii 3V CR2032. Další informace najdete v části → "Výměna baterie", Strana 18.</li> </ul>
<i>E8205</i>	Spojení se senzorem vaření se přerušilo. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Funkci vypněte a znovu ji aktivujte.</li> </ul>
<i>E8206</i>	Senzor vaření je porouchaný/vadný. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontaktujte zákaznický servis.</li> </ul>
Ukazatel bezkabelového senzoru vaření nesvítí.	Bezkabelový senzor vaření nereaguje a ukazatel nesvítí. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vyměňte baterii 3V CR2032. Další informace najdete v části → "Výměna baterie", Strana 18.</li> <li>▶ Pokud problém přetrvává, podržte 8–10 sekund stisknutý symbol na senzoru vaření a senzor znovu spojte s varnou deskou. Další informace najdete v části → "Spojení bezdrátového senzoru vaření", Strana 16.</li> <li>▶ Pokud problém přetrvává, kontaktujte zákaznický servis.</li> </ul>
Ukazatel na senzoru dvakrát zabliká.	Baterie senzoru vaření je téměř vybitá. Další vaření se může kvůli vybité baterii přerušit. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vyměňte baterii 3V CR2032. Další informace najdete v části → "Výměna baterie", Strana 18.</li> </ul>
Ukazatel na senzoru třikrát zabliká.	Spojení se senzorem vaření se přerušilo. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Podržte 8–10 sekund stisknutý symbol na senzoru vaření a senzor znovu spojte s varnou deskou. Další informace najdete v části → "Spojení bezdrátového senzoru vaření", Strana 16.</li> </ul>
<i>E 9000/E9010</i>	Provozní napětí není správné a je mimo normální provozní rozsah. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontaktujte dodavatele elektrického proudu.</li> </ul>
<i>U400/E9011</i>	Varná deska není správně zapojená. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zapojte varnou desku podle schématu elektrického připojení.</li> </ul>
<i>d E</i>	Je aktivovaný předváděcí režim. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte 30 sekund a znovu ji zapojte. Během následujících 3 minut se dotkněte libovolného senzoru. Předváděcí režim je deaktivovaný.</li> </ul>

## 24.3 Normální zvuky spotřebiče

Často může indukční spotřebič vydávat zvuky nebo vibrace, jako hučení, syčení, praskání, zvuky ventilátoru nebo rytmické zvuky.

# 25 Likvidace

## 25.1 Likvidace starého spotřebiče

Díky ekologické likvidaci je možné opětovné použití cenných surovin.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku síťového kabelu ze zásuvky.
2. Odpojte síťový kabel.
3. Spotřebič ekologicky zlikvidujte.

Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

## 25.2 Likvidace baterií

Baterie se musí odevzdávat k ekologické recyklaci. Baterie nevyhazujte do domovního odpadu.

- ▶ Baterie ekologicky zlikvidujte.



Podle evropské směrnice 2006/66/ES se musí vadné nebo opotřebené akumulátory/baterie shromažďovat odděleně a odevzdat k ekologické likvidaci.

## 26 Zákaznický servis

Originální náhradní díly relevantní pro funkčnost podle příslušného nařízení ekodesign obdržíte u našeho zákaznického servisu po dobu min. 10 let od uvedení vašeho spotřebiče na trh v Evropském hospodářském prostoru.

**Poznámka:** Využití zákaznického servisu je v rámci záručních podmínek výrobce bezplatné.

Podrobné informace o záruční době a záručních podmínkách ve vaší zemi obdržíte u svého zákaznického servisu, svého prodejce nebo na našich internetových stránkách.

Při kontaktování zákaznického servisu potřebujete označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) vašeho spotřebiče.

Kontaktní údaje zákaznického servisu viz příložený seznam servisních služeb nebo naše webová stránka.

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

Označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) je uvedeno na typovém štítku spotřebiče.

Typový štítek najdete:

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

Číslo výrobku (E-Nr.) najdete také na sklokeramické desce. Seznam zákaznických servisů (KI) a výrobní číslo (FD) si kromě toho můžete nechat zobrazit v základních nastaveních. → *Strana 20*

Pro rychlé nalezení údajů vašeho spotřebiče a telefonního čísla zákaznického servisu si můžete údaje poznačit.

## 27 Zkušební pokrmy

Tato doporučená nastavení byla sestavena pro zkušební instituce, aby bylo usnadněno testování našich spotřebičů. Testy byly prováděny s našimi sadami nádob pro indukční varné desky. V případě potřeby můžete tyto sady příslušenství dodatečně zakoupit ve specializované prodejně, prostřednictvím našeho technického zákaznického servisu nebo v našem e-shopu.

### 27.1 Rozpuštění polevy

Přísady: 150 g tmavé čokolády (55 % kakaá).

- Hrnc  $\varnothing$  16 cm bez pokličky
  - Vaření: stupeň výkonu 1.5

### 27.2 Čočkový Eintopf, ohřátí a udržování teploty

Recept podle DIN 44550

Počáteční teplota 20 °C

Rozehřátí, bez míchání

- Hrnc  $\varnothing$  16 cm s pokličkou množství: 450 g
  - Rozehřátí: doba trvání 1 min 30 s, stupeň výkonu 9
  - Další vaření: stupeň výkonu 1.5
- Hrnc  $\varnothing$  20 cm s pokličkou množství: 800 g
  - Rozehřátí: doba trvání 2 min 30 s, stupeň výkonu 9
  - Další vaření: stupeň výkonu 1.5

### 27.3 Čočkový Eintopf, ohřátí a udržování teploty

Např.: průměr čočky 5-7 mm. Počáteční teplota 20 °C  
Po 1 min rozehřátí zamíchejte

- Hrnc  $\varnothing$  16 cm s pokličkou množství: 500 g
  - Rozehřívá: doba trvání cca 1 min 30 s, stupeň výkonu 9
  - Další vaření: stupeň výkonu 1.5
- Hrnc  $\varnothing$  20 cm s pokličkou množství: 1 kg
  - Rozehřívá: doba trvání cca 2 min 30 s, stupeň výkonu 9
  - Další vaření: stupeň výkonu 1.5

### 27.4 Bešamelová omáčka

Teplota mléka: 7 °C

- Hrnc  $\varnothing$  16 cm bez pokličky, přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka s obsahem tuku 3,5 % a špetka soli

#### Příprava bešamelové omáčky

1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku, sůl a všechno zahřejte.
  - Rozehřátí: doba trvání 6 min, stupeň výkonu 2
2. Do zpěněné mouky přilijte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu.
  - Rozehřátí: doba trvání 6 min 30 s, stupeň výkonu 7



3. Když se bešamelová omáčka začne vařit, nechte ji další 2 minuty za stálého míchání na varné zóně.
- Další vaření: stupeň výkonu 2

### 27.5 Mléčná rýže, vaření s pokličkou

Teplota mléka: 7 °C

1. Nechte ohřát mléko, dokud nezačne kypět. Ohřívejte bez pokličky. Po 10 min ohřívání zamíchejte.

2. Nastavte doporučený stupeň výkonu a přidejte k mléku rýži, cukr a sůl.

Doba vaření včetně ohřátí cca 45 min.

- Hrnec Ø 16 cm, přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka s 3,5 % tuku a 1 g soli
  - Ohřátí: doba trvání cca 5 min 30 s, stupeň výkonu 8,5
  - Další vaření: stupeň výkonu 3
- Hrnec Ø 20 cm, přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka s 3,5 % tuku a 1,5 g soli
  - Ohřátí: doba trvání cca 5 min 30 s, stupeň výkonu 8,5
  - Další vaření: stupeň výkonu 3, po 10 min zamíchejte

### 27.6 Vaření mléčné rýže bez pokličky

Teplota mléka: 7 °C

1. Přísady přidejte do mléka a za stálého míchání zahřejte.

2. Když mléko dosáhne cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň výkonu a nechte na malý stupeň vařit přibližně 50 min.

- Hrnec Ø 16 cm bez pokličky, přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka s 3,5 % tuku a 1 g soli
  - Ohřátí: doba trvání cca 5 min 30 s, stupeň výkonu 8,5
  - Další vaření: stupeň výkonu 3
- Hrnec Ø 20 cm bez pokličky, přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli
  - Ohřátí: doba trvání cca 5 min 30 s, stupeň výkonu 8,5
  - Další vaření: stupeň výkonu 2,5

### 27.7 Vaření rýže

Recept podle DIN 44550

Teplota vody: 20 °C

- Hrnec Ø 16 cm s pokličkou Přísady: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli
  - Rozehřátí: doba trvání cca 2 min 30 s, stupeň výkonu 9
  - Další vaření: stupeň výkonu 2
- Hrnec Ø 20 cm s pokličkou Přísady: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli
  - Rozehřátí: doba trvání cca 2 min 30 s, stupeň výkonu 9
  - Další vaření: stupeň výkonu 2,5

### 27.8 Pečení vepřové panenky

Počáteční teplota panenky: 7 °C

- Pánev Ø 24 cm bez pokličky Přísady: 3 plátky vepřové panenky (celková hmotnost přibližně 300 g, výška 1 cm) a 15 g slunečnicového oleje
  - Rozehřátí: doba trvání cca 1 min 30 s, stupeň výkonu 9
  - Další vaření: stupeň výkonu 7

### 27.9 Příprava palačinek

Recept podle DIN EN 60350-2

- Pánev Ø 24 cm bez pokličky Přísady: 55 ml těsta na palačinky
  - Rozehřátí: doba trvání 1 min 30 s, stupeň výkonu 9
  - Další vaření: stupeň výkonu 7

### 27.10 Fritování zmrazených hranolků

- Hrnec Ø 20 cm bez pokličky: Přísady: 2 l slunečnicového oleje. Pro každé fritování: 200 g zmrazených hranolků, tloušťka 1 cm.
  - Rozehřátí: stupeň výkonu 9, až olej dosáhne teploty 180 °C.
  - Další vaření: stupeň výkonu 9







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001688874** (040223)

CS