



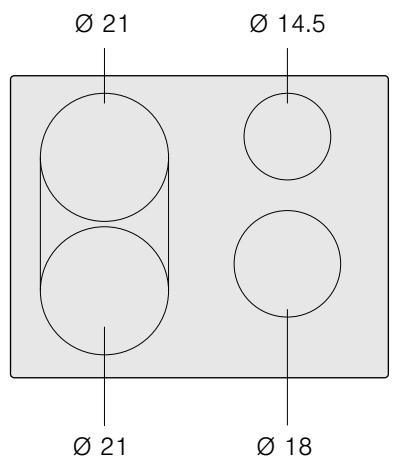
PIT...F...
Varná deska



BOSCH

[cs] Návod k použití

PIT...F...



		<i>g*</i>	<i>b*</i>
$\varnothing\ 21 + 21$	○○	2.200 W	3.700 W
	○●	2.200 W	3.700 W
	●○	3.600 W	
$\varnothing\ 14,5$		1.400 W	1.800 W
$\varnothing\ 18$		1.800 W	2.800 W

* IEC 60335-2-6

Bezpečnostní pokyny.....	3	Automatická dětská pojistka.....	10
Příčiny poškození	4	Funkce Powerboost	10
Ochrana životního prostředí.....	5	Omezení použití.....	10
Ekologická likvidace.....	5	Aktivace	10
Tipy pro úsporu energie	5	Dezaktivace této funkce	10
Indukční vaření	5	Funkce nastavení času	10
Výhody indukčního vaření	5	Varná zóna se má automaticky vypnout	10
Nádobí	5	Budík	11
Seznámení se spotřebičem	6	Funkce ochranného zajištění při čištění	11
Ovládací panel	6	Automatické omezení času	11
Varné zóny	6	Zobrazit spotřebu energie	11
Ukazatel zbytkového tepla	7	Základní nastavení	12
Programování varné desky.....	7	Přístup k základnímu nastavení	12
Zapnutí a vypnutí varné desky	7	Péče o spotřebič a jeho čištění	13
Nastavení varné zóny.....	7	Varná deska.....	13
Tabulka vaření	7	Rámeček varné desky	13
Funkce CombiZone	9	Odstranění závad	13
Upozornění k nádobám	9	Běžný hluk při provozu spotřebiče	14
Aktivace	9	Zákaznický servis	14
Deaktivace.....	9	Testy pokrmů	14
Funkce Move	9		
Doporučení pro používání nádobí	9		
Aktivace	9		
Deaktivace.....	9		
Dětská pojistka	10		
Aktivace a dezaktivace dětské pojistky	10		

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

⚠ Bezpečnostní pokyny

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

Jakmile spotřebič vybalíte, pozorně si jej prohlédněte. Pokud byl spotřebič při přepravě nějakým způsobem poškozen, neuvádějte jej do provozu, kontaktujte příslušný odborný servis a sepište zápis o vzniklých škodách. V opačném případě ztrácíte nárok na jakékoli odškodnění.

Montáž přístroje se musí provádět podle přiloženého návodu k montáži.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

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

Nepoužívejte nevhodná ochranná zařízení ani dětské zábrany. Může dojít k nehodám.

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

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Máte-li implantovaný kardiostimulátor nebo obdobný přístroj, musíte si počínat velmi obezřetně při používání indukčních varných desek nebo v jejich blízkosti, pokud jsou tyto v provozu. Obraťte se na svého lékaře nebo na výrobce implantátu a ujistěte se, že splňuje předpisy platných norem, a informujte se o případné nekompatibilitě.

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 udusete pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce nebo pokličky.
- Odpojte varný panel vždy po každém použití pomocí hlavního vypínače. Nečekejte na automatické vypnutí varného panelu, které nastává po detekci odebrání nádoby.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

Nebezpečí poruchy!

Tato varná deska je vybavena ventilátorem, který je umístěný zespodu. Pokud je pod varnou deskou umístěna zásuvka, nesmějí v ní být uloženy žádné malé předměty či papírky, které by při nasátí ventilátorem mohly způsobit jeho poškození nebo by bránili ochlazování.

Mezi obsahem zásuvky a vstupem do ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

Nebezpečí poranění!

- Při vaření potravin ve vodní lázni může dojít k prasknutí nádoby nebo skla varné desky kvůli přehřátí. Nádoba, která je ve vodní lázni, nesmí stát přímo na dně nádoby s vodou. Používejte jedině takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Příčiny poškození

Pozor!

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

Celkový vzhled

V následující tabulce jsou uvedena nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Řešení
Skvrny	Rozlité pokrmy	Pomocí škrabky na sklo okamžitě odstraňte rozlitý pokrm.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte čisticí prostředky určené pro varné desky.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek	Varnou desku nepoužívejte jako by se jednalo o prkynko či pracovní desku.
	Drsná dna nádob poškrábou sklokeramickou desku.	Zkontrolujte nádobí.
Ztráta barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte čisticí prostředky určené pro varné desky.
	Odření nádobím	Hrnce a pánev při přemístování nadzvedávejte.
Oprýskání	Cukr, přísady s vysokým obsahem cukru	Pomocí škrabky na sklo okamžitě odstraňte rozlitý pokrm.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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.

Tipy pro úsporu energie

■ Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Používejte skleněnou pokličku, abyste viděli do hrnce, aniž byste museli pokličku odklopit.

- Používejte hrnce a pánev s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánev by měl odpovídat velikosti varné zóny. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce, který většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření. Šetříte tím energii.

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření představuje radikální změnu tradičního způsobu ohřívání; teplo se vytváří přímo v nádobě. Z tohoto důvodu má řadu výhod:

- Úspora času při vaření a smažení; ohřívá se přímo nádoba.
- Šetří se energie.
- Velmi jednoduchá péče o spotřebič i jeho čištění. Potraviny, které případně překypí z nádoby, se nepřipalují tak rychle.
- Ovládání tepla a bezpečnost; deska přivádí anebo přeruší dodávku energie okamžitě po stisknutí ovladače. Zóna pro indukční vaření přestane dodávat energii vždy, když se z ní bez jejího předchozího vypnutí odejme nádoba.

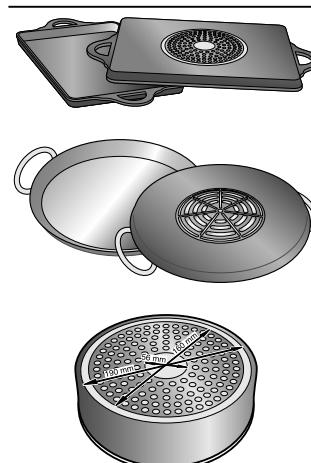
Nádoby

Pro indukční vaření jsou vhodné pouze feromagnetické nádoby, které mohou být:

- smaltované,
- litinové,
- speciální nerezové nádoby pro indukční vaření.

Zde se jedná o vhodné nádoby, ověříte podle toho, že jejich dno přitahuje magnet.

Existuje i jiný typ nádobí pro indukční vaření, jehož dno není feromagnetické po celé ploše.



Při používání velkých nádob, jejichž feromagnetická plocha má menší průměr, dochází pouze k ohřívání feromagnetické části, a tak šíření tepla nemusí být rovnoměrné.

U nádob, jejichž dno obsahuje hliníkové části, je feromagnetická plocha menší, a tak dodávaný výkon může být slabší, nebo může docházet k problémům s detekcí nádoby, nebo k detekci nádoby nedojde vůbec.

Pro správný výsledek vaření je vhodné, aby průměr feromagnetické plochy odpovídal velikosti varné zóny. Pokud nádoba není na některé varné zóně detekována, vyzkoušejte to na zóně s menším průměrem.

Nevhodné nádobí

Nikdy nepoužívejte difuzní podložky ani nádoby:

- z běžné ušlechtilé oceli,
- ze skla,
- z hrnčířské hlíny,
- z mědi,
- z hliníku.

Vlastnosti dna nádobí

Vlastnosti dna nádobí mohou mít vliv na stejnorodost vaření a jeho výsledek. Nádoby vyrobené z materiálů usnadňujících šíření tepla, jako např. „sendvičové“ nerez nádobí, rozvádějí teplo rovnoměrně a tím šetří čas a energii.

Nádoba není umístěna nebo nemá vhodnou velikost

V případě, že na vybranou varnou zónu nepostavíte žádnou nádobu, a nebo je-li nádoba z nevhodného materiálu či má nevhodnou velikost, začne hodnota varného stupně na

ukazateli varné zóny blikat. Postavte na varnou zónu vhodnou nádobu a ukazatel přestane blikat. Trvá-li toto více než 90 sekund, varná zóna se automaticky vypne.

Prázdné nádoby a nádoby se slabým dnem

Nikdy neohřívejte prázdné nádoby ani nepoužívejte nádoby se slabým dnem. Varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem, ale prázdná nádoba se může ohřát tak rychle, že funkce „Automatické vypnutí“ nebude mít čas na reakci a lze dosáhnout velmi vysoké teploty. Dno nádoby by se mohlo roztažit a poškodit sklo varné zóny. V takovém případě se nádoby nedotýkejte a vypněte varnou zónu. Pokud po ochlazení nefunguje, spojte se s odborným servisním střediskem.

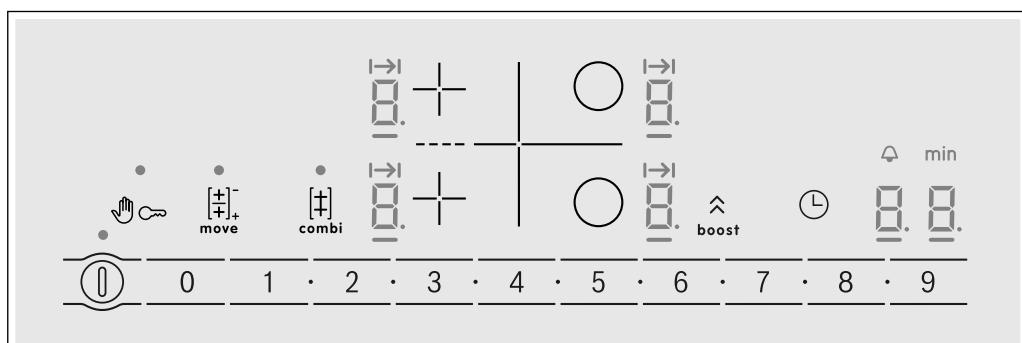
Detekce nádoby

Každá varná zóna má minimální limit detekce nádoby, který se liší v závislosti na materiálu používané nádoby. Z tohoto důvodu je zapotřebí použít tu varnou zónu, která nejvíce odpovídá průměru nádoby.

Seznámení se spotřebičem

Na straně 2 najdete informace o rozměrech a výkonech varných zón.

Ovládací panel



Ovládací plošky

①	Hlavní vypínač
○/+	Varná zóna
1•2•...8•9	Oblast nastavování
🕒	Blokování při utírání
♾	Dětská pojistka
boost ⚡	Funkce Powerboost
combi	Funkce CombiZone
move	Funkce Move
⌚	Timer

Ukazatele

0	Provozní stav
1-9	Varné stupně
H/h	Zbytkové teplo
00	Funkce nastavení času
⌚	Budík
→	Automatické vypnutí
b	Funkce Powerboost
♾	Dětská pojistka

Ovládací pole

Stisknutím symbolu dojde k aktivaci příslušné funkce.

Upozornění: Dbejte na to, aby ovládací pole byla vždy suchá. Vlhkost může mít vliv na funkci spotřebiče.

Varné zóny

Varná zóna

○	Jednookruhová varná zóna	Použijte nádobu vhodné velikosti.
⊗	Kombinovaná varná zóna	Viz část Funkce CombiZone nebo Funkce Move.

Používejte pouze nádoby vhodné pro indukční vaření, viz část „Nádoby“.

Ukazatel zbytkového tepla

Všechny varné zóny této varné desky jsou vybaveny ukazatelem zbytkového tepla, jenž ukazuje, která z varných zón je stále ještě teplá. Vyvarujte se dotýkat se varné zóny s tímto údajem.

I když je varná deska vypnuta, ukazatel **h** nebo **H** bude stále svítit, dokud bude varná zóna ještě teplá.

Pokud nádobu odstavíte z varné zóny před jejím vypnutím, bude se střídavě zobrazovat ukazatel **h** nebo **H** a zvolený varný stupeň.

Programování varné desky

V této kapitole je názorně vysvětleno, jak provést nastavení varné zóny. V tabulce jsou uvedeny stupně výkonu a doba vaření různých pokrmů.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná pomocí hlavního vypínače.

Zapnutí: Stiskněte symbol **①**. Zazní zvukový signál. Rozsvítí se ukazatel umístěný vedle hlavního vypínače a ukazatele **□** varných zón. Varná deska je připravena k provozu.

Vypnutí: Tiskněte symbol **①**, dokud ukazatele nezhasnou. Všechny varné zóny jsou vypnuty. Ukazatel zbytkového tepla zůstane rozsvícený, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuté déle než 20 sekund.
- Zvolená nastavení zůstávají uložena v paměti po dobu prvních 4 sekund po vypnutí varné desky. Pokud se během této doby varná deska znova zapne, bude použito předchozí nastavení.

Nastavení varné zóny

Poté pomocí symbolů 1 až 9 zvolte požadovaný varný stupeň.

Varný stupeň 1 = minimální výkon

Varný stupeň 9 = maximální výkon

Každý varný stupeň je vybaven jedním mezistupněm. Tento stupeň je na programovací zóně označen symbolem **●**.

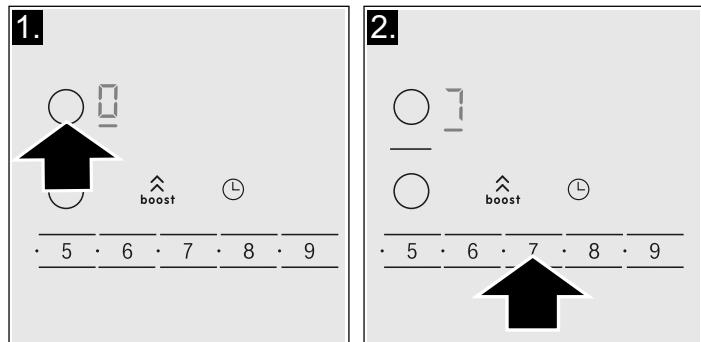
Volba stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu **○** nebo **+** požadované varné zóny.

Na ukazateli se rozsvítí **□** a pod tím symbol **_**.

2. Poté v oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň vaření.



Stupeň vaření je nastavený.

Změna varného stupně:

Zvolte varnou zónu a poté stiskněte symbol požadovaného varného stupně. Pro zvolení mezistupně stiskněte symbol **●**, který se nachází mezi symboly varných stupňů .

Vypnutí varné zóny

Vyberte varnou zónu a vprogramovací zóně nastavte **□**. Varná zóna se vypne a objeví se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Pokud se na varnou zónu nepostaví nádoba, zvolený varný stupeň bliká. Po uplynutí určitého časového úseku se varná zóna vypne.
- Pokud se na varnou zónu postaví nádoba před zapnutím varné desky, dojde k detekci nádoby po 20 sekundách od stisknutí hlavního vypínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Po detekci nádoby zvolte v následujících 20 sekundách varný stupeň, jinak se varná zóna vypne.
I když se postaví více nádob současně, dojde při zapnutí varné desky k detekci pouze jedné z nich.

Tabulka vaření

V následující tabulce je uvedeno několik příkladů.

Doba vaření závisí na varném stupni, typu, hmotnosti a kvalitě potravin. Z toho důvodu existují rozdíly.

Kašovité pokrmy, krémy či husté omáčky zahřívejte za občasného míchání.

Na začátku vaření používejte varný stupeň 9.

	Varný stupeň	Doba vaření
Rozpouštění		
Čokoláda, čokoládová poleva	1-1.	-
Máslo, med, želatina	1-2	-
Ohřívání, udržování teplého pokrmu		
Vařená zelenina (např. čočka)	1.-2	-
Mléko**	1.-2.	-
Párky ohřáté ve vodě**	3-4	-

* Vaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Často obbracejte

	Varný stupeň	Doba vaření
Rozmrazování a ohřívání		
Hluboce zmražený špenát	3–4	15–25 min
Hluboce zmražený guláš	3–4	30–40 min
Vaření na pomalém plameni, udržování varu na pomalém plameni		
Bramborové knedlíky*	4–5.	20–30 min
Ryby*	4–5	10–15 min
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1–2	3–6 min
Jemné omáčky, např. bernská omáčka, holandská omáčka	3–4	8–12 min
Udržování varu, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2–3	15–30 min
Rýže s mlékem	2–3	30–40 min
Brambory ve slupce	4–5	25–30 min
Loupané brambory, osolené	4–5	15–25 min
Těstoviny*	6–7	6–10 min
Vařené maso se zeleninou, polévky	3–4.	15–60 min
Zelenina	2–3.	10–20 min
Zelenina – hluboce zmražená	3–4.	7–20 min
Maso se zeleninou v tlakovém hrnci	4–5.	–
Dušení		
Masové závitky	4–5	50–60 min
Dušené maso	4–5	60–100 min
Guláš	3–4	50–60 min
Pečení / smažení v malém množství oleje**		
Plátky přírodní nebo obalované	6–7	6–10 min
Plátky hluboce zmražené	6–7	8–12 min
Kotlety přírodní nebo obalované***	6–7	8–12 min
Biftek (tloušťka 3 cm)	7–8	8–12 min
Drůbeží prsa (tloušťka 2 cm)***	5–6	10–20 min
Drůbeží prsa hluboce zmražená***	5–6	10–30 min
Karbanátky, masové knedlíčky (tloušťka 3 cm)***	4–5.	30–40 min
Ryba nebo rybí filé přírodní	5–6	8–20 min
Ryba nebo rybí filé obalované	6–7	8–20 min
Ryba obalovaná hluboce zmražená, např. rybí prsty	6–7	8–12 min
Krevety a garnáty	7–8	4–10 min
Hluboce zmražené pokrmy, např. předsmažené potraviny	6–7	6–10 min
Palačinky	6–7	Jednotlivé porce smažte postupně
Tortilla	3–4.	Jednotlivé porce smažte postupně
Volské oko	5–6	3–6 min
Smažení, fritování** (porce po 150–200 g v 1–2 litrech oleje)		
Hluboce zmražené pokrmy, např. hranolky, kuřecí nugetky	8–9	Smažte jednotlivé porce postupně
Krokety hluboce zmražené	7–8	
Maso, např. kuřecí kousky	6–7	
Ryba obalovaná ve strouhance nebo v pivním těstíčku	6–7	
Zelenina, houby, obalované ve strouhance nebo v pivním těstíčku, např. žampiony	6–7	
Cukrovinky, např. koblihy, ovoce v pivním těstíčku	4–5	

* Vaření bez pokličky

** Bez pokličky

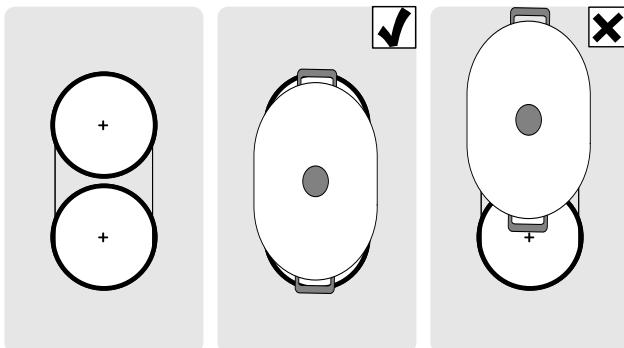
*** Často obracejte

Funkce CombiZone

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

Upozornění k nádobám

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



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

Aktivace

Varná deska musí být zapnuta.

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k funkci CombiZone, a nastavte stupeň vaření.

2. Dotkněte se symbolu . Rozsvítí se ukazatel ●. Na ukazateli dolní varné zóny se zobrazí stupeň vaření.

Funkce je aktivovaná.

Změna varného stupně:

V programovací zóně změňte varný stupeň.

Deaktivace

Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k této funkci, a v oblasti nastavování nastavte .

Funkce se během cca 3 sekund deaktivuje.

Funkce Move

Pomocí této funkce můžete kombinovat dvě levé varné zóny stejné velikosti a pro obě varné zóny zvolit různé stupně vaření. Přednastavené stupně vaření:

Přední varná zóna = stupeň vaření 9

Zadní varná zóna = stupeň vaření 1.

Stupně vaření lze pro každou varnou zónu měnit nezávisle.

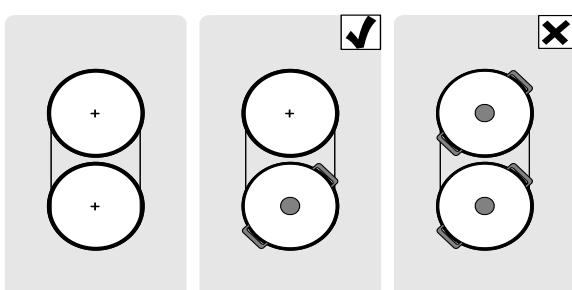
Upozornění

- Nádobu umístěte pouze na jednu z varných zón. Funkce se neaktivuje, pokud na každé varné zóně stojí jedna nádoba.
- Na ukazateli varné zóny, na které nestojí nádoba, svítí stupeň vaření slaběji, není ale aktivovaná, dokud na ni nepřesunete nádobu a dokud nádoba není rozpoznána.
- Pokud je funkce již aktivovaná a na volnou varnou zónu postavíte druhou nádobu, svítí ukazatel nadále slaběji, ale varná zóna není aktivní.

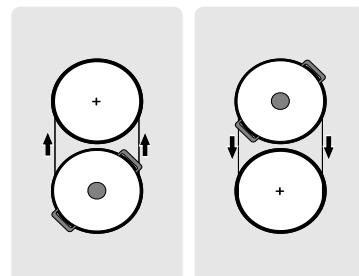
Doporučení pro používání nádobí

Pro zajištění správné detekce a šíření tepla doporučujeme nádobu umístit na střed zóny:

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



Přesunutí nádoby z jedné varné zóny na druhou:



Aktivace

Kombinace dvou varných zón s různým stupněm vaření.

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k funkci Move.

2. Dotkněte se symbolu . Rozsvítí se ukazatel ●.

Na ukazatelech dvou varných zón se zobrazí stupně vaření.

Funkce je aktivovaná.

Upozornění

- Ukazatel varné zóny, na které se nachází nádoba, svítí jasněji.
- Na ukazateli varné zóny, která zůstává zvolená, svítí ukazatel - - .

Změna stupně vaření

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

Upozornění: Pokud se funkce deaktivuje, vrátí se stupně vaření na přednastavené hodnoty.

Deaktivace

Dotkněte se symbolu .

Funkce je deaktivovaná.

Upozornění: Pokud je jedna ze dvou varných zón nastavená na , funkce se během cca 3 sekund deaktivuje.

Dětská pojistka

Varnou desku můžete zajistit proti náhodnému zapnutí a zabránit tak dětem, aby zapnuly varné zóny.

Aktivace a dezaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnuta.

Zapnutí: Tiskněte symbol  po dobu asi 4 sekund. Ukazatel umístěný vedle symbolu  se rozsvítí na 10 sekund. Varná deska je nyní uzamčena.

Vypnutí: Tiskněte symbol  po dobu asi 4 sekund. Funkce blokování je nyní dezaktivována.

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy, když je varná deska vypnuta.

Zapnutí a vypnutí

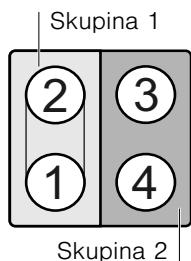
V kapitole **Základní nastavení** jsou uvedeny informace o zapojení automatické dětské pojistky.

Funkce Powerboost

Pomocí funkce Powerboost lze větší množství vody ohřát rychleji než při použití varného stupně .

Omezení použití

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



Upozornění: Ve skupině 1 lze funkci Powerboost aktivovat pouze tehdy, pokud se dvě varné zóny používají nezávisle na sobě.

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.

2. Stiskněte symbol **boost** .

Ukazatel  se rozsvítí.

Funkce Powerboost je aktivována.

Dezaktivace této funkce

1. Zvolte varnou zónu.

2. Stiskněte symbol **boost** .

Ukazatel  zmizí a varná zóna opět přejde k varnému stupni .

Funkce Powerboost je dezaktivována.

Upozornění: Za určitých okolností lze funkci Powerboost automaticky odpojit za účelem ochrany elektronických komponentů uvnitř desky.

Funkce nastavení času

Tato funkce může být využívána dvěma různými způsoby:

- pro automatické vypnutí varné zóny.
- jako budík

Varná zóna se má automaticky vypnout

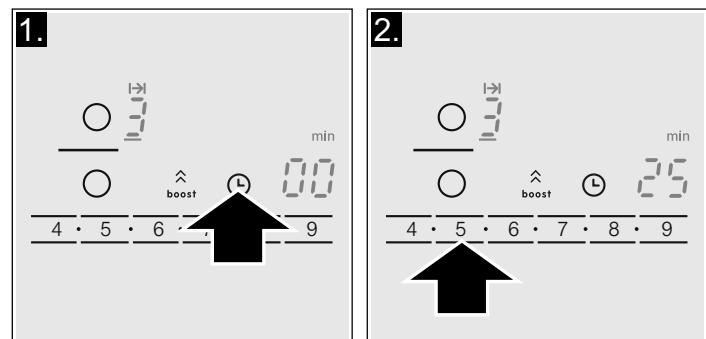
Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

Takto provedete nastavení

Varná deska musí být zapnuta.

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň vaření.
2. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli varné zóny svítí . Na ukazateli timeru se zobrazí . Doba vaření se začne odměřovat.

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



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.
V kapitole Základní nastavení naleznete informace k automatickému programování doby vaření.
- Pokud u kombinované varné zóny zvolíte funkci CombiZone nebo Move, je nastavená doba pro obě varné zóny stejná.

Změna nebo zrušení doby vaření

Zvolte varnou zónu a poté stiskněte symbol .

Na programovací zóně změňte dobu vaření, anebo nastavením  dobu vaření zrušte.

Po uplynutí času

Varná zóna se vypne. Ozve se upozorňující zvukový signál. Na displeji funkce nastavení času se rozsvítí  na 10 sekund. Při stisknutí symbolu  ukazatele zhasnou a zvukový signál přestane.

Upozornění

- Pro nastavení doby vaření nižší než 10 minut, vždy stiskněte 0 dříve, než zvolíte požadovanou hodnotu.
- Pokud byla délka doby vaření nastavena na několika varných zónách, na displeji funkce nastavení času se zobrazuje vždy jen doba vaření zvolené varné zóny.
- Dobu vaření je možné nastavit až na 99 minut.

Budík

Pomocí funkce kuchyňského budíku můžete nastavit čas až na 99 minut. Budík nezávisí na žádném jiném nastavení. Tato funkce automaticky nevypíná varnou zónu.

Nastavení této funkce

1. Tiskněte několikrát symbol , dokud se nerozsvítí ukazatel . Na displeji funkce nastavení času se rozsvítí .
2. V programovací zóně nastavte požadovaný čas.

Po několika sekundách začne ubíhat nastavený čas.

Změna nebo zrušení doby vaření

Stiskněte symbol , ukazatel  se rozsvítí.

Na programovací zóně změňte dobu vaření nebo stisknutím **0** dobu vaření zrušte.

Po uplynutí času

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Na displeji funkce nastavení času se rozsvítí  a . Po stisknutí symbolu  ukazatele zhasnou.

Funkce ochranného zajištění při čištění

Při čištění ovládacího panelu, zatímco je varná deska zapnuta, může dojít k samovolnému přepínání nastavených funkcí.

Za účelem zabránění přepínání nastavených funkcí disponuje tato varná deska funkcí ochranného zajištění při čištění. Stiskněte symbol . Zazní zvukový signál. Ovládací panel se na 35 sekund zablokuje. Nyní můžete vyčistit povrch

ovládacího pole bez rizika, že by mohlo dojít ke změně nastavení.

Upozornění: Blokování neovlivňuje funkci hlavního vypínače. Varnou desku je možné kdykoli vypnout.

Automatické omezení času

Pokud je některá z varných zón v provozu během dlouhotrvajícího časového úseku a neprovedete změnu jejího nastavení, aktivuje se automatické omezení času.

Ohřev varné zóny je přerušen. Na displeji varné zóny střídavě bliká **F**, **B** a ukazatel zbytkového tepla **H/H**.

Jakmile stisknete jakýkoliv symbol, ukazatel se zhasne. Nyní můžete provést nové nastavení varné zóny.

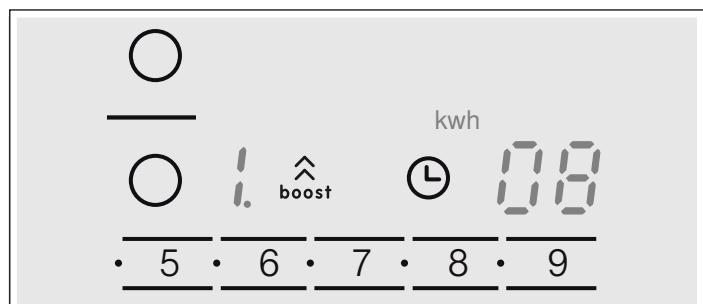
Jakmile je aktivováno automatické omezení času, řídí se tato funkce podle nastaveného varného stupně (od 1 do 10 hodin).

Zobrazit spotřebu energie

Pomocí této funkce je možné zobrazit celkovou spotřebu energie za dobu, po kterou byla varná deska zapnuta.

Po vypnutí varné desky bude spotřeba v kWh zobrazena po dobu 10 sekund.

Na obrázku je uveden příklad spotřeby **1.08 kWh**.



V kapitole Základní nastavení jsou uvedeny informace o aktivaci této funkce.

Základní nastavení

Spotřebič má různá základní nastavení. Tato nastavení mohou být přizpůsobena zvláštním potřebám uživatele.

Ukazatel	Funkce
c 1	Automatická dětská pojistka <input checked="" type="checkbox"/> Vypnuto* <input type="checkbox"/> Zapnuto
c 2	Zvukové signály <input checked="" type="checkbox"/> Potvrzující signál i chybový signál jsou vypnuté. <input type="checkbox"/> Zapnutý je pouze chybový signál. <input type="checkbox"/> Zapnutý je pouze potvrzující signál. <input type="checkbox"/> Aktivovány jsou všechny signály.*
c 3	Zobrazit spotřebu energie <input checked="" type="checkbox"/> Vypnuto* <input type="checkbox"/> Zapnuto
c 5	Automatické nastavení doby vaření <input checked="" type="checkbox"/> Vypnuto* <input type="checkbox"/> 1-99 Doba pro automatické vypnutí
c 6	Délka trvání signálu funkce nastavení času <input type="checkbox"/> 10 sekund* <input type="checkbox"/> 30 sekund <input type="checkbox"/> 1 minuta
c 7	Funkce Power-Management <input checked="" type="checkbox"/> = Vypnuto* <input type="checkbox"/> = 1 000 W minimální výkon <input type="checkbox"/> = 1 500 W <input type="checkbox"/> = 2 000 W ... <input type="checkbox"/> nebo <input type="checkbox"/> = maximální výkon varné desky
c 9	Doba pro zvolení varné zóny <input checked="" type="checkbox"/> Bez omezení: Zůstává zvolena naposledy naprogramovaná varná zóna.* <input type="checkbox"/> Omezeno: Varná zóna setrvá zvolená pouze po dobu 10 sekund.
c 0	Návrat k původnímu nastavení <input checked="" type="checkbox"/> osobní nastavení* <input type="checkbox"/> návrat k nastavení od výrobce

*Nastaveno od výrobce

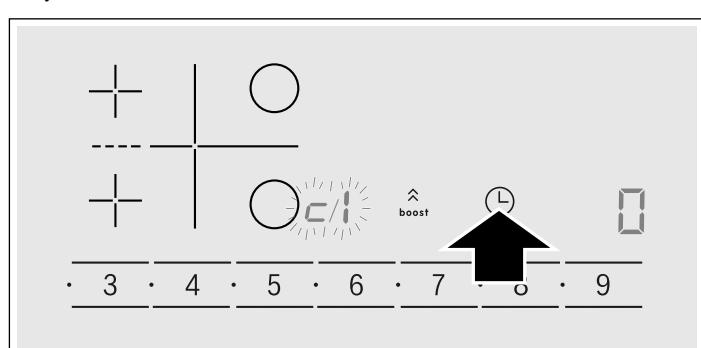
Přístup k základnímu nastavení

Varná deska musí být vypnuta.

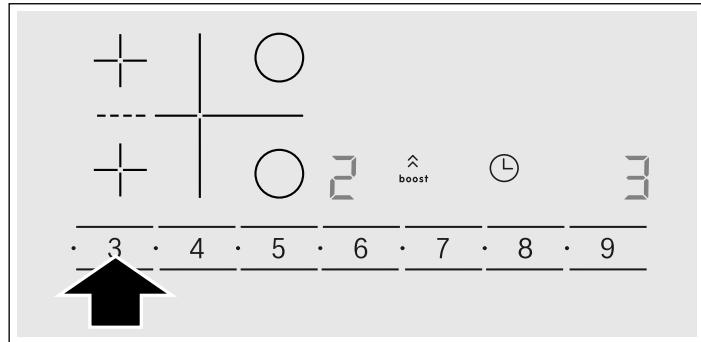
1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Během následujících 10 sekund se 4 sekundy dotýkejte symbolu

Na ukazateli stupně vaření bliká střídavě **c** a **1** a na ukazateli timeru se jako přednastavená hodnota zobrazí **0**.

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



4. Poté v oblasti nastavování zvolte požadované nastavení.



5. Minimálně 4 sekundy se dotýkejte symbolu ⊖.

Nastavení jsou uložená.

Odejít ze základního nastavení

Vypněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.

Péče o spotřebič a jeho čištění

Rady a upozornění obsažené v této kapitole slouží jako pomůcka pro optimální čištění a údržbu varné desky

Varná deska

Čištění

Desku očistěte po každém použití. Zabráňte tím připálení zbytků jídla a nečistot ulpěných na varné desce. Nikdy nečistěte varnou desku, dokud dostatečně nevychladne.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro varné desky. Řidte se pokyny uvedenými na obalu výrobku.

Nikdy nepoužívejte:

- neředěné čisticí prostředky na nádobí,
- mycí prostředky do myček nádobí,
- abrazivní čisticí prostředky,

- žíraviny jako spreje na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn,
- drsné houbičky, které škrábou,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Nejlépe lze odolnou nečistotu odstranit pomocí škrabky na sklo. Řidte se pokyny výrobce.

Škrabky na sklo je možno získat v odborném servisním středisku nebo v našem internetovém obchodu.

Rámeček varné desky

Mějte na paměti následující pokyny, vyvarujete se tak poškození rámečku varné desky:

- Používejte pouze teplou vodu s trohou saponátu
- Nikdy nepoužívejte ostré předměty ani abrazivní čisticí prostředky
- Nepoužívejte škrabku na sklo

Odstranění závad

Závady bývají obvykle způsobeny drobnými maličkostmi. Předtím, než se spojíte s odborným servisním střediskem, berte prosím v potaz následující rady a upozornění.

Ukazatel	Závada	Řešení
žádný	Byl přerušen přívod elektrického proudu.	Za pomoci jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k přerušení dodávky elektrického proudu.
	Zapojení spotřebiče nebylo provedeno v souladu se schématem zapojení.	Zkontrolujte, zda byl spotřebič zapojen v souladu se schématem zapojení.
	Závada v elektronickém systému.	Pokud předcházejícími ověřeními nevyřešíte danou závadu, spojte se s odborným servisním střediskem.
Ukazatele blikají	Ovládací panel je mokrý, nebo je na něm umístěn nějaký předmět.	Vysušte zónu ovládacího panelu, nebo odstraňte daný předmět.
Bliká ukazatel – na ukazatelech varných zón	Došlo k poruše elektronického systému.	Krátce rukou zakryjte ovládací pole, abyste poruchu potvrdili.
<i>E_r</i> + číslo / <i>d</i> + číslo / <i>e</i> + číslo	Závada v elektronickém systému.	Vypojte varnou desku z elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*
<i>F₀</i> / <i>F₉</i>	Vznikla interní vada ve výkonu funkce.	Vypojte varnou desku z elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*
<i>F₂</i>	Elektronický systém se přehřál a vypnul příslušnou varnou zónu.	Vyčkejte, až elektronický obvod dostatečně vychladne. Poté stiskněte jakýkoliv symbol varné desky.*
<i>F₄</i>	Elektronický systém se přehřál a vypnuly se všechny varné zóny.	

* Jestliže příčina závady stále trvá, spojte se s odborným servisním střediskem.

Nepokládejte žádné horké nádoby na ovládací panel.

Ukazatel	Závada	Řešení
F5 + varný stupeň a upozorňující zvukový signál	Na ovládacím panelu stojí teplá nádoba. Je velmi pravděpodobné, že se elektronický systém přehřívá.	Sudejte tuto nádobu. Ukažatel poruchy po chvíli zhasne. Můžete pokračovat ve vaření.
F5 a upozorňující zvukový signál	Na ovládacím panelu stojí teplá nádoba. Varná zóna se vypnula kvůli ochraně elektronického systému.	Sudejte tuto nádobu. Vyčkejte několik sekund. Stiskněte jakékoli ovládací pole. Po zhasnutí ukažatele poruchy můžete pokračovat ve vaření.
U1	Přívodní elektrické napětí neodpovídá obvyklému limitu fungování.	Spojte se s dodavatelem elektrické energie.
U2 / U3	Varná zóna se přehřála a došlo k jejímu vypnutí za účelem ochrany pracovní desky.	Vyčkejte, až elektronický systém dostatečně vychladne, a poté varnou zónu opět zapněte.

* Jestliže příčina závady stále trvá, spojte se s odborným servisním střediskem.

Nepokládejte žádné horké nádoby na ovládací panel.

Běžný hluk při provozu spotřebiče

Technologie indukčního ohřevu je založena na vytváření elektromagnetických polí, díky nimž teplo vychází přímo ze dna nádoby. Tato pole mohou v závislosti na konstrukci nádoby vydávat určitý hluk či vibrace, jak je popsáno níže:

Hluboké hučení jako v transformátoru

Tento hluk se tvoří při vaření s vysokým stupněm výkonu. Jeho příčinou je množství energie předávané z varné desky na dno nádoby. Tento hluk vymizí nebo zeslabne, jakmile se nastaví nižší varný stupeň.

Tiché hvízdání

Zmíněný hluk vzniká, pokud je nádoba prázdná. Tento hluk vymizí, jakmile se do nádoby dá voda či potraviny.

Praskání

Tento hluk se objevuje u nádob složených z několika vrstev různých materiálů. Hluk vzniká kvůli vibracím vytvářeným

spojovacími plochami mezi různými vrstvami materiálů. Tento hluk vychází z nádoby. Množství a způsob vaření potravin mohou ovlivňovat intenzitu hluku.

Hlasitější hvízdání

Hluk vzniká především u nádob složených z několika vrstev různých materiálů, jakmile jsou tyto zapnuty na maximální výkon ohřevu a na dvou varných zónách zároveň. Toto hvízdání vymizí nebo se vyskytuje jen ojediněle, jakmile se sníží varný stupeň.

Hluk ventilátoru

Pro správné využití elektronického systému musí varná deska pracovat při kontrolované teplotě. Za tímto účelem je varná deska vybavena ventilátorem, který se spustí při zaznamenání vyšší teploty. Ventilátor může rovněž běžet ze setrvačnosti po vypnutí varné desky, pokud je zaznamenaná teplota stále příliš vysoká.

Uvedené druhy hluku jsou normálním jevem, jsou součástí indukční technologie a nejsou žádným náznakem poruchy.

Zákaznický servis

Pokud je nutné váš spotřebič opravit, je tu náš servis.

Číslo E a číslo FD:

Pokud se obrátíte na náš servis, sdělte prosím číslo E a číslo FD spotřebiče. Typový štítek s těmito čísly naleznete v dokladu spotřebiče.

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

Testy pokrmů

Tato tabulka byla vypracována pro potřeby testovacích zkoušeben za účelem snadnější kontroly našich spotřebičů.

Údaje v tabulce se vztahují k našemu nádobí Schulte-Ufer (4dílná sada nádob pro indukční varnou desku HEZ 390042) v níže uvedených velikostech:

- kastrol Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny Ø 14,5 cm,
- hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny Ø 14,5 cm,
- hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pro varné zóny Ø 18 cm,
- pánev Ø 24 cm, 1 l pro varné zóny Ø 18 cm.

Testy pokrmů	Varná zóna	Varný stupeň	Předeuhřátí		Vaření	
			Doba trvání (min:s)	Poklička	Varný stupeň	Poklička
Rozpouštění čokolády						
Nádoba: kastrol						
Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker tmavá 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 – 1.	ne

*Recept podle DIN 44550

**Recept podle DIN EN 60350–2

Testy pokrmů	Varná zóna	Předehřátí			Vaření			
		Varný stupeň	Doba trvání (min:s)	Poklička	Varný stupeň	Poklička		
Ohřívání a udržování teploty čočkové polévky								
Nádoba: hrnec Počáteční teplota 20 °C								
Čočková polévka*								
Množství 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 bez míchání	ano	1.	ano		
Množství: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 bez míchání	ano	1.	ano		
Čočková polévka v konzervě, např. čočka s klobásou zn. Erasco								
Množství 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30, zamíchat asi po 1:00	ano	1.	ano		
Množství 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30, zamíchat asi po 1:00	ano	1.	ano		
Příprava bešamelové omáčky								
Nádoba: kastrol								
Teploha mléka: 7 °C								
Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 14,5 cm							
1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku a sůl a vše zahřívejte.		1	cca 3:00	ne				
2. Přidejte mléko a za neustálého míchání přiveděte omáčku k varu.		7	cca 5:20	ne				
3. Až bešamelová omáčka přejde varem, neuštále ji míchejte ještě další 2 minuty.					1	ne		
Příprava rýže s mlékem								
Nádoba: hrnec								
Teploha mléka: 7 °C								
Ohřívejte mléko, dokud nevzkipí. Změňte doporučený varný stupeň a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl.								
Přísady: 190 g kulatozrnné rýže, 23 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 14,5 cm							
Přísady: 250 g kulatozrnné rýže, 30 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 18 cm	8.	cca 6:30	ne	2, zamíchat asi po 10:00	ano		
Vaření rýže*								
Nádoba: hrnec								
Teploha vody 20 °C								
Přísady: 125 g kulatozrnné rýže, 300 ml vody a špetka soli	Ø 14,5 cm	9	cca 2:30	ano	2	ano		
Přísady: 250 g kulatozrnné rýže, 600 ml vody a špetka soli	Ø 18 cm	9	cca 2:30	ano	2.	ano		
Smažení, vepřová panenka								
Nádoba: pánev								
Počáteční teplota panenky: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	ne	7	ne		
2 plátky panenky (celková hmotnost 200 g, tloušťka 1 cm)								
Smažení palačinek**								
Nádoba: pánev	Ø 18 cm	9	1:30	ne	7	ne		
55 ml těsta na jednu palačinku								
Smažení hluboce zmražených brambor								
Nádoba: hrnec								
Přísady: 1,8 kg slunečnicového oleje, na přípravu: 200 g hluboce zmražených bramborových hranolků (např. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Dokud teplota oleje nebude 180 °C.	ne	9	ne		

*Recept podle DIN 44550

**Recept podle DIN EN 60350-2



9000944300

01
931127