



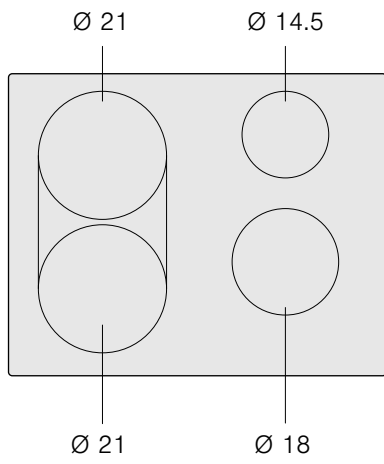
PIT...F...
Varný panel



BOSCH

[sk] Návod na používanie

PIT...F...



		g*	b*
Ø 21 + 21		2.200 W	3.700 W
		2.200 W	3.700 W
		3.600 W	
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 18		1.800 W	2.800 W

*  IEC 60335-2-6

Bezpečnostné pokyny	3	Automatická detská poistka	10
Príčiny škôd	4	Funkcia Powerboost	10
Ochrana životného prostredia	5	Podmienka použitia	10
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	5	Pri aktivácii postupujte nasledovne.....	10
Tipy pre úsporu energie	5	Pri deaktivácii postupujte nasledovne	10
Indukčné varenie	5	Funkcia nastavenia času	10
Výhody indukčného varenia.....	5	Automatické vypnutie varnej zóny	10
Nádoby	5	Oznamovacie hodiny.....	11
Oboznámenie sa so spotrebičom	6	Funkcia ochrany pri čistení	11
Ovládací panel	6	Automatické obmedzenie času	11
Varné zóny	6	Zobrazenie spotreby energie	11
Indikátor zvyškového tepla.....	7	Základné nastavenia	12
Naprogramovanie varného panela	7	Prístup k základným nastaveniam	12
Zapnutie a vypnutie varného panela.....	7	Starostlivosť a čistenie	13
Nastavenie varnej zóny	7	Varný panel	13
Tabuľka varenia.....	7	Rám varného panela.....	13
Funkcia CombiZone	9	Ako postupovať v prípade porúch	13
Upozornenia týkajúce sa riadu na varenie.....	9	Normálny hluk počas chodu prístroja.....	14
Aktivovanie	9	Zákaznícky servis	14
Deaktivovanie	9	Testované pokrmý	15
Funkcia Move	9		
Odporúčania na používanie nádob	9		
Aktivovanie	9		
Deaktivovanie	9		
Detská poistka	10		
Aktivácia a deaktivácia detskej poistky	10		

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

Bezpečnostné pokyny

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

Akonáhle spotrebič vybalíte, pozorne ho skontrolujte. Pokiaľ bol spotrebič pri preprave nejakým spôsobom poškodený, neuvádzajte ho do prevádzky, kontaktujte príslušný odborný servis a napíšte zápis o vzniknutých škodách. V opačnom prípade strácate nárok na akékoľvek odškodnenie.

Spotrebič je potrebné inštalovať v súlade s priloženými pokynmi určenými na jeho montáž.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

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

Nepoužívajte nevhodné ochranné zariadenia alebo detskú ochrannú mriežku. Môžu viesť k nehodám.

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

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Osoby s implantovaným kardiostimulátorom alebo podobným lekárskeým zariadením musia byť obzvlášť opatrné pri používaní alebo pohybovaní sa v blízkosti varných indukčných panelov, keď sú zapnuté. Poradte sa so svojim lekárom alebo výrobcom prístroja, aby ste sa uistili, že spĺňa platné predpisy, a informovali sa o prípadnej nekompatibilitosti.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrene zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskładňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Kovové predmety sa pri kontakte s varným panelom veľmi rýchlo zahrievajú. Na varný panel nikdy nepokladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky.
- Odpojte varný panel vždy po každom použití pomocou hlavného vypínača. Nečakajte na automatické vypnutie varného panela, ktoré nastáva po detekcii odobrania nádoby.

Nebezpečenstvo elektrického výboja!

- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prírodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke.

Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.

- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sítovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite pojistku v pojistkovej skrinke. Zavolejte servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Nebezpečenstvo poruchy!

Tento varný panel je vybavený ventilátorom umiestneným v jeho spodnej časti. V prípade, že je pod panelom úložný priestor, nemali by sa doň odkladať drobné predmety alebo papier. Vtiahnutie týchto predmetov do ventilátora by mohlo spôsobiť jeho poruchu alebo poškodiť systém chladenia.

Medzi úložným priestorom a vstupom ventilátora je potrebné zachovať vzdialenosť minimálne 2 cm.

Nebezpečenstvo poranenia!

- Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel aj varná nádoba prasknúť z dôvodu prehriatia. Varná nádoba, ktorá je vo vodnom kúpeli, nesmie stáť priamo na dne nádoby s vodou. Používajte len varné nádoby, ktoré sú odolné voči teplu.
- Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dná hrncov vždy suché.

Príčiny škôd

Pozor!

- Hrubé dná nádob môžu varný panel poškriabať.
- Na varné zóny nikdy nestavajte prázdne nádoby. Môžu spôsobiť ich poškodenie.
- Nikdy neodkladajte horúce nádoby na ovládací panel, zóny ukazovateľov alebo na rám panela. Môžu spôsobiť jeho poškodenie.
- Pád tvrdých alebo špicatých predmetov na varný panel môže spôsobiť jeho poškodenie.
- Ak položíte na horúcu varnú zónu alobal a plastový riad, dôjde k ich roztaveniu. Neodporúčame používať na varnom paneli ochrannú fóliu.

Celkový vzhľad

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Rozliate potraviny	Pomocou škrabky na sklo okamžite odstráňte rozliaty pokrm.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte čistiace prostriedky určené pre varné panely.
Poškriabanie	Soľ, cukor a piesok	Varný panel nepoužívajte ako doštičku na krájanie či pracovnú dosku.
	Drsné dna nádob poškrábajú sklokeramickú dosku.	Skontrolujte riad.
Strata farby	Nevhodné čistiace prostriedky	Používate čistiace prostriedky určené pre varné panely.
	Odretie riadom	Hrnce a panvice pri premiestňovaní nadvihujte.
Oprýskanie	Cukor, prísady s vysokým obsahom cukru	Pomocou škrabky na sklo okamžite odstráňte rozliaty pokrm.

Ochrana životného prostredia

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Tipy pre úsporu energie

- Hrnce vždy prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje výrazne viac energie. Používajte

sklenenú pokrievku, aby ste videli do hrnca bez toho, aby ste museli nadvihnúť pokrievku.

- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny. Nezabudnite: Výrobcovia riadu uvádzajú často horný priemer hrnca, ktorý je zvyčajne väčší ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvo používajte malý hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- V pravý čas prepnite na nižší stupeň varenia. Tým môžete ušetriť energiu.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie predstavuje radikálnu zmenu v tradičnom spôsobe zohrievania, teplo sa vytvára priamo v nádobe. To prináša viacero výhod:

- Úspora času pri varení a smažení; pri priamom zohrievaní nádoby.
- Šetrí sa energia.
- Jednoduchšia starostlivosť o spotrebič a jeho čistenie. Potraviny, ktoré prípadne vykypia z nádoby, sa nepripalujú tak rýchlo.
- Ovládanie tepla a bezpečnosť; panel poskytuje alebo vypína energiu okamžite po dotyku kontrolného ovládača. Indukčná varná zóna prestane bez predchádzajúceho vypnutia poskytovať teplo, ak sa nádoba odloží.

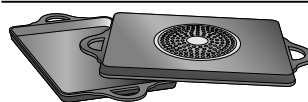
Nádoby

Na indukčné varenie sú vhodné iba feromagnetické nádoby, môžu byť z:

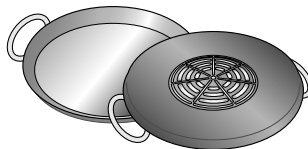
- smaltovanej ocele
- liateho železa
- špeciálneho riadu na indukciu z nehrdzavejúcej ocele.

Aby ste zistili, či sú nádoby vhodné, overte, či je dno nádoby priťahované magnetom.

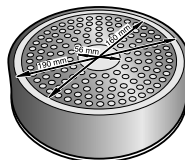
Existuje aj iný typ nádob na indukciu, ktorých dno nie je celé feromagnetické.



Pri používaní veľkých varných nádob s menším feromagnetickým priemerom sa zohrieva len ich feromagnetická časť a rozloženie tepla tak nie je rovnomerné.



Nádoby s hliníkovým dnom majú menšiu feromagnetickú časť, čo môže znížiť dodávaný výkon, spôsobiť problémy pri rozpoznávaní nádoby alebo dokonca nádobu nerozpoznať.



Na dosiahnutie dobrých výsledkov pri varení sa odporúča použiť nádobu, ktorá má priemer feromagnetickú časť zhodný s veľkosťou varnej zóny. Ak nádoba na varnej zóne nie je rozpoznaná, položte ju na varnú zónu s menším priemerom.

Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívajte difúzne panely ani nádoby z:

- normálnej jemnej ocele
- skla
- hlíny
- medi
- hliníka

Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádob môžu ovplyvniť homogenitu výsledku varenia. Nádoby vyrobené z materiálov, ktoré pomáhajú šíriť teplo, ako nádoby „sandwich“ z nehrdzavejúcej ocele, rozdeľujú teplo rovnomerne, šetria čas a energiu.

Chýbajúca nádoba alebo nevhodný rozmer

V prípade, že na vybranú varnú zónu nepostavíte žiadnu nádobu, alebo ak je nádoba z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, začne hodnota varného stupňa na

ukazovateli varnej zóny blikať. Použite vhodnú nádobu, aby indikátor prestal blikať. Ak to trvá viac ako 90 sekúnd, varná zóna sa automaticky vypne.

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezohrievajte prázdne nádoby ani nepoužívajte nádoby s tenkým dnom. Varný panel je vybavený interným bezpečnostným systémom, ale prázdna nádoba sa môže zohriať tak rýchle, že funkcia „automatického vypnutia“ nemá čas reagovať a môže dosiahnuť veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby sa môže roztaviť a poškodiť sklo panela. V tomto prípade sa nedotýkajte nádoby a vypnite varnú zónu. Ak po vychladnutí nefunguje, skontaktujte sa s asistenčnou technickou službou.

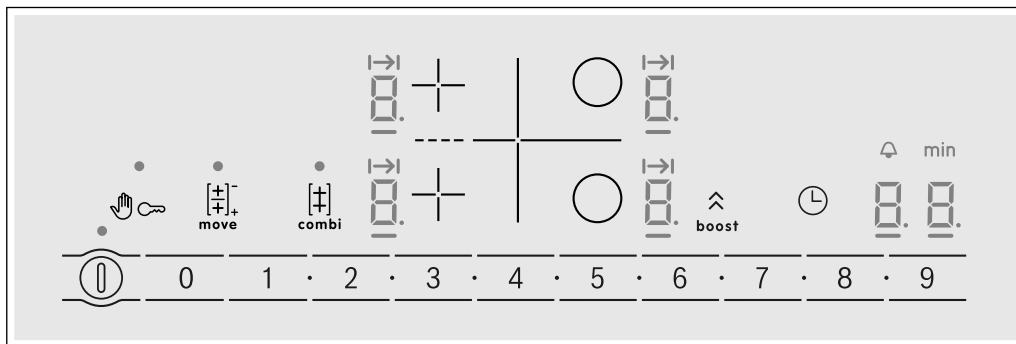
Detekcia nádoby

Každá varná zóna má minimálny limit na detekciu nádoby, ktorý závisí od materiálu použitej nádoby. Preto je potrebné používať varnú zónu, ktorá je najvhodnejšia pre priemer vašej nádoby.

Oboznámenie sa so spotrebičom

Na strane 2 nájdete informácie o rozmeroch a výkone varných zón.

Ovládací panel



Ovládacie plochy	
①	Hlavný vypínač
○/+	Varná zóna
1•2•...8•9	Oblasť nastavenia
👤	Ochrana pri utieraní
🔒	Detská poistka
boost ⬆	Funkcia Powerboost
combi	Funkcia CombiZone
move	Funkcia Move
🕒	Časovač

Ukazovatele	
0	Prevádzkový stav
1-9	Varné stupne
H/h	Zvyškové teplo
00	Funkcia nastavenia času
🕒	Kuchynský časovač
↔	Automatické vypnutie
b	Funkcia Powerboost
🔒	Detská poistka

Ovládacie plochy

Stlačením symbolu dôjde k aktivácii príslušnej funkcie.

Upozornenie: Dbajte na to, aby boli ovládacie plochy vždy suché. Vlhkosť môže mať vplyv na funkciu spotrebiča.

Varné zóny

Varná zóna		
○	Jednookruhová varná zóna	Použite riad vhodnej veľkosti.
⊗	Kombinovaná varná zóna	Pozri časť <i>Funkcia CombiZone</i> alebo <i>Funkcia Move</i> .

Používajte len varné nádoby vhodné na varenie indukčným ohrevom, pozri časť „Riad na varenie“.

Indikátor zvyšového tepla

Všetky varné zóny tohto varného panela sú vybavené ukazovateľom zvyšového tepla, ktorý ukazuje, ktorá varná zóna je stále teplá. Vyvarujte sa dotyku varnej zóny označenej týmto údajom.

Aj napriek tomu, že je varný panel vypnutý, ukazovateľ h alebo H bude svietiť, kým bude varná zóna teplá.

Pokiaľ nádobu odstavíte z varnej zóny pred jej vypnutím, budú sa striedavo zobrazovať ukazovatele h alebo H a zvolený varný stupeň.

Naprogramovanie varného panela

V tejto kapitole je ukázané, ako nastaviť varnú zónu. V tabuľke sú uvedené stupne výkonu a čas varenia rôznych pokrmov.

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel sa zapína a vypína pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie: stlačte symbol Ⓢ . Zaznie zvukový signál. Rozsvieti sa ukazovateľ pri hlavnom vypínači a ukazovatele h varných zón. Varný panel je pripravený na používanie.

Vypnutie: stlačte symbol Ⓢ , kým ukazovatele nezhasnú. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zvyšového tepla zostane rozsvietený, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenia

- Varný panel sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenia ostávajú v pamäti počas prvých 4 sekúnd po vypnutí varného panela. Po opätovnom zapnutí varného panela v tomto časovom úseku naskočia predchádzajúce nastavenia.

Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný varný stupeň pomocou symbolov 1 až 9.

Varný stupeň 1 = minimálny výkon

Varný stupeň 9 = maximálny výkon

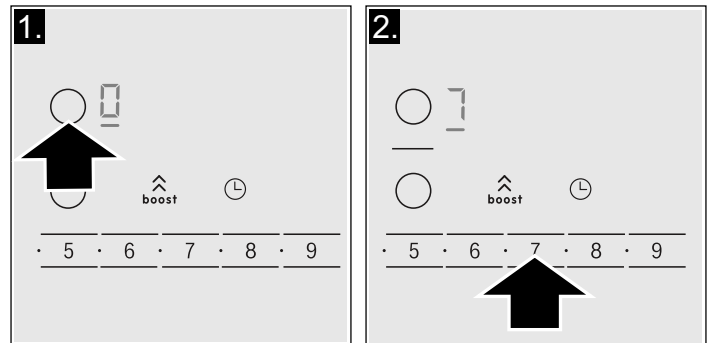
Každý varný stupeň je vybavený jedným medzistupňom. Je označený symbolom \bullet na programovacej zóne.

Výber stupňa varenia

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Dotknite sa symbolu ○ alebo + požadovanej varnej zóny. Na ukazovateli svieti h a pod tým symbolom — .

2. Potom v oblasti nastavenia vyberte požadovaný stupeň varenia.



Stupeň varenia je nastavený.

Zmena varného stupňa

Zvoľte varnú zónu a následne stlačte symbol požadovaného varného stupňa. Na voľbu medzistupňa stlačte symbol \bullet , ktorý sa nachádza medzi symbolmi varného stupňa.

Vypnutie varnej zóny

Vyberte varnú zónu av programovacej zóne nastavte h . Varná zóna sa vypne a objaví sa ukazovateľ zvyšového tepla.

Upozornenia

- Pokiaľ sa na varnú zónu neumiestnila varná nádoba, zvolený varný stupeň bliká. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Ak sa na varnú zónu umiestnila varná nádoba pred zapnutím varného panela, bude rozpoznaná 20 sekúnd po zapnutí hlavného vypínača a varná zóna sa zvolí automaticky. Po rozpoznaní nádoby zvoľte varný stupeň do 20 sekúnd, inak sa varná zóna vypne.
Ak aj umiestnite naraz viac ako jednu nádobu, po zapnutí varného panela bude rozpoznaná len jedna z nich.

Tabuľka varenia

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Čas varenia závisí od varného stupňa, typu, hmotnosti a kvality potravín. Preto existujú variácie.

Kašovité pokrmy, krémy či husté omáčky zohrievajte za občasného miešania.

Na začiatku varenia používajte varný stupeň 9.

	Varný stupeň	Čas trvania varu
Rozpúšťanie		
Čokoláda, čokoládová poleva	1-1.	-
Maslo, med, želatína	1-2	-
Zohrievanie a udržiavanie teplého pokrmu		
Polievka (napr. šošovica)	1.-2	-
Mlieko**	1.-2.	-
Párky varené vo vode**	3-4	-

* Varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

*** Často obracajte

	Varný stupeň	Čas trvania varu
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Hlboko zmrazený špenát	3-4	15-25 min
Hlboko zmrazený guláš	3-4	30-40 min
Varenie na miernom ohni, udržiavanie varu na miernom ohni		
Zemiakové knedle*	4.-5.	20-30 min
Ryby*	4-5	10-15 min
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1-2	3-6 min
Jemné omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3-4	8-12 min
Udržiavanie varu, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2-3	15-30 min
Ryža v mlieku	2-3	30-40 min
Zemiaky v šupke	4-5	25-30 min
Lúpané zemiaky, osolené	4-5	15-25 min
Cestoviny*	6-7	6-10 min
Varené mäso so zeleninou, polievky	3.-4.	15-60 min
Zelenina	2.-3.	10-20 min
Zelenina - hlboko zmrazená	3.-4.	7-20 min
Mäso so zeleninou v tlakovom hrnci	4.-5.	-
Dusenie		
Mäsové závitky	4-5	50-60 min
Dusené mäso	4-5	60-100 min
Guláš	3-4	50-60 min
Smaženie / fritovanie na troške oleja**		
Plátky prírodné alebo obaľované	6-7	6-10 min
Plátky hlboko zmrazené	6-7	8-12 min
Kotlety, prírodné alebo obaľované***	6-7	8-12 min
Bifteky (hrúbka 3 cm)	7-8	8-12 min
Prsia (hrúbka 2 cm)***	5-6	10-20 min
Prsia, hlboko zmrazené***	5-6	10-30 min
Fašírky, mäsové guľky (hrúbka 3 cm)***	4.-5.	30-40 min
Ryby alebo rybie filé prírodné	5-6	8-20 min
Ryby alebo rybie filé obaľované	6-7	8-20 min
Ryba obaľovaná hlboko zmrazená, napr. rybie prsty	6-7	8-12 min
Krevety a garnáty	7-8	4-10 min
Hlboko zmrazené pokrmy, napr. predsmažené potraviny	6-7	6-10 min
Palacinky	6-7	Jednotlivé porcie smažte postupne
Omeleta	3.-4.	Jednotlivé porcie smažte postupne
Smažené vajcia	5-6	3-6 min
Smaženie, fritovanie** (porcie po 150-200 g v 1-2 l oleja)		
Hlboko zmrazené pokrmy, napr. hranolky, kuracie nugetky	8-9	Jednotlivé porcie smažte postupne
Krokety hlboko zmrazené	7-8	
Mäso, napr. kuracie kúsky	6-7	
Ryba obaľovaná v strúhanke alebo v pívnom cestíčku	6-7	
Zelenina, huby, obaľované v strúhanke alebo v pívnom cestíčku, napr. šampiňóny	6-7	
Cukrovinky, napr. šišky, ovocie v pívnom cestíčku	4-5	

* Varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

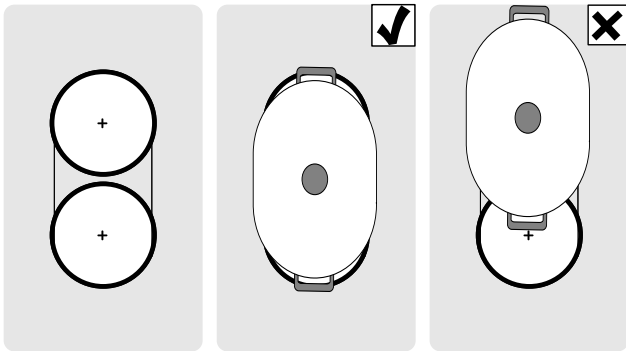
*** Často obracajte

Funkcia CombiZone

Touto funkciou možno spoločne zapnúť obidve rovnako veľké ľavé varné zóny. V tom prípade sa obidve varné zóny nastavujú na rovnaký stupeň varenia. Funkcia je vhodná najmä na varenie v podlhovastom riade.

Upozornenia týkajúce sa riadu na varenie



Aby sa dosiahli optimálne výsledky, použijete vhodný, oválny riad na varenie v oblasti obidvoch varných zón. Riad na varenie položte do stredu na varné zóny.



Keď používate na jednej z dvoch varných zón len jednu nádobu na varenie, môžete ju presunúť na druhú varnú zónu. V takomto prípade sa stupeň varenia a zvolené nastavenia prevezmú.

Aktivovanie


Varný panel musí byť zapnutý.

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich ku CombiZone a nastavte stupeň varenia.
2. Dotknite sa symbolu . Ukazovateľ  svieti. Stupeň varenia sa zobrazí na ukazovateľ dolnej varnej zóny. Funkcia je aktivovaná.

Zmena varného stupňa

Na programovacej zóne zmeňte varný stupeň.


Deaktivovanie


Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich k tejto funkcii a v oblasti nastavenia nastavte na .

Funkcia sa asi o 3 sekundy deaktivuje.

Funkcia Move

S touto funkciou môžete skombinovať dve ľavé varné zóny rovnakej veľkosti a pre obidve varné zóny zvoliť rozdielny stupeň varenia. Prednastavené stupne varenia:

Predná varná zóna = stupeň varenia 

Zadná varná zóna = stupeň varenia 

Stupne varenia možno pre každú varnú zónu zmeniť nezávisle od seba.

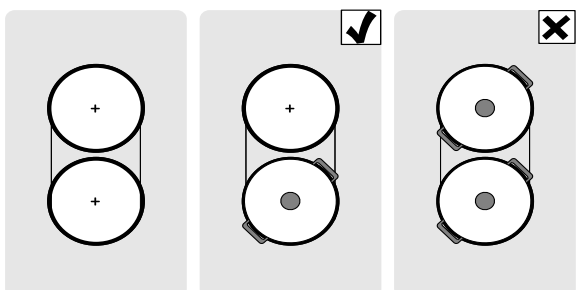
Upozornenia

- Varnú nádobu umiestnite len na jednu z varných zón. Funkcia sa neaktivuje, keď na obidvoch varných zónach sa nachádza po jednej varnej nádobe.
- Na ukazovateli varnej zóny, na ktorej nie je žiadna varná nádoba, svieti stupeň varenia slabšie, ale nie je aktivovaná, kým sa varná nádoba nepresunie na túto varnú zónu a nerozpozná sa.
- Keď už funkcia aktivovaná a na voľnú varnú zónu sa položí druhá varná nádoba, svieti ukazovateľ naďalej slabšie, ale varná zóna nie je aktívna.

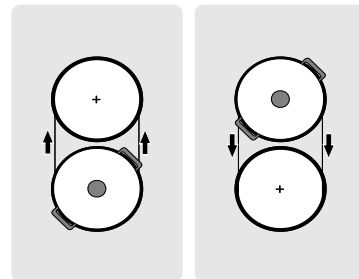
Odporúčania na používanie nádob

Na zaistenie správneho rozpoznania a distribúcie tepla sa odporúča nádobu dobre vycentrovať:

Používajte len jednu varnú nádobu, ktorá zakrýva len jednu varnú zónu.





Presunutie varnej nádoby z jednej varnej zóny na inú:




Aktivovanie

Skombinujte dve varné zóny s rozdielnymi stupňami varenia.

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich k funkcii Move.
2. Dotknite sa symbolu . Ukazovateľ  svieti. Stupne varenia sa zobrazia na ukazovateľoch dvoch varných zón.

Funkcia je aktivovaná.

Upozornenia


- Ukazovateľ varnej zóny, na ktorej sa už nachádza varná nádoba, svieti svetlejšie.
- Na ukazovateli varnej zóny, ktorá zostáva zvolená, svieti .

Zmena stupňa varenia


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

Upozornenie: Ak sa funkcia deaktivuje, stupne varenia sa vrátia na prednastavené hodnoty

Deaktivovanie

Dotknite sa symbolu .

Funkcia je deaktivovaná.



Upozornenie: Keď sa niektorá z dvoch varných zón nastaví na , funkcia sa deaktivuje v priebehu asi 3 sekúnd.


Detská poistka

Varný panel môžete zaistiť proti náhodnému zapnutiu a zabrániť tak deťom, aby zapli varné zóny.

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Aktivácia: stlačte symbol  na približne 4 sekundy. Ukazovateľ pri symbole  sa rozsvieti na 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Deaktivácia: stlačte symbol  na približne 4 sekundy. Blokovanie je deaktivované.

Automatická detská poistka

Pomocou tejto funkcie sa detská poistka automaticky aktivuje vždy, keď je varný panel vypnutý.


Aktivácia a deaktivácia

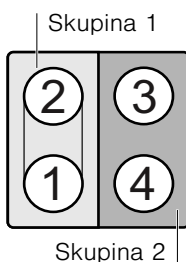
V kapitole *Základné nastavenia* sa uvádzajú informácie týkajúce sa zapojenia automatickej detskej poistky.

Funkcia Powerboost

Pomocou funkcie Powerboost možno veľké množstvá vody zohrievať rýchlejšie než pri použití varného stupňa .



Podmienka použitia

Túto funkciu možno pre varnú zónu aktivovať len vtedy, keď iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke (pozri obrázok). V opačnom prípade bliká na ukazovateli zvolenej varnej zóny symbol  a stupeň varenia; potom sa automaticky nastaví predtým zvolený stupeň varenia bez toho, aby sa aktivovala funkcia.






Upozornenie: V skupine 1 možno funkciu Powerboost aktivovať len vtedy, keď sa dve varné zóny používajú nezávisle od seba.

Pri aktivácii postupujte nasledovne

1. Zvoľte varnú zónu.
 2. Stlačte symbol **boost** .
- Ukazovateľ  sa rozsvieti.

Funkcia Powerboost sa aktivovala.

Pri deaktivácii postupujte nasledovne

1. Zvoľte varnú zónu.
 2. Stlačte symbol **boost** .
- Ukazovateľ  zmizne a varná zóna sa opäť vráti na varný stupeň .

Funkcia Powerboost je deaktivovaná.

Upozornenie: Za určitých okolností možno funkciu Powerboost automaticky odpojiť kvôli ochrane elektronických komponentov vo vnútri panela.

Funkcia nastavenia času

Táto funkcia sa môže využívať dvomi rôznymi spôsobmi:




- pre automatické vypnutie varnej zóny.
- ako kuchynský časovač

Automatické vypnutie varnej zóny

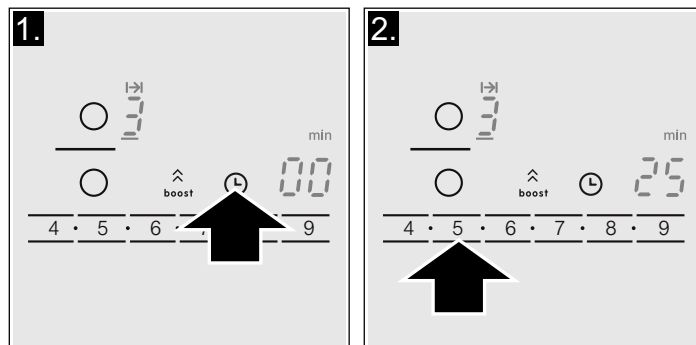
Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

Nastavenie

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Vyberte varnú zónu a požadovaný stupeň varenia.
2. Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli varnej zóny svieti . Na ukazovateli časovača sa zobrazí .

3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný čas varenia v oblasti nastavení.



Čas varenia začne plynúť.

Upozornenia

- Pre všetky varné zóny sa môže automaticky nastaviť rovnaký čas varenia. Nastavený čas plynie pre každú varnú zónu nezávisle od seba.

V kapitole *Základné nastavenia* nájdete informácie o automatickom programovaní času varenia.

- Ak sa pre kombinovanú varnú zónu zvolí funkcia CombiZone alebo Move, nastavený čas je pre obidve varné zóny rovnaký.

Zmena alebo zrušenie času varenia

Zvoľte varnú zónu a potom stlačte symbol ☹.

Čas varenia upravte v programovacej zóne alebo ho nastavte na 00 na zrušenie času varenia.

Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál. Na displeji funkcie nastavenia času sa rozsvieti 00 po dobu 10 sekúnd.

Po stlačení symbolu ☹ ukazovateľa zhasnú a zvukový signál sa vypne.

Upozornenia

- Na nastavenie času varenia kratšieho ako 10 minút pred zvolením požadovanej hodnoty stlačte vždy 0.

- Ak sa nastavil čas varenia pre viacero varných zón, na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí vždy čas zvolenej varnej zóny.

- Čas varenia je možné nastaviť až na 99 minút.

Oznamovacie hodiny

Kuchynské oznamovacie hodiny dovoľujú naprogramovať čas až do 99 minút. Nezáleží na iných nastaveniach. Táto funkcia automaticky nevypína varnú zónu.

Pri nastavení postupujte nasledovne

1. Opakovane stláčajte symbol ☹, kým sa nerozsvieti ukazovateľ ☹. Na displeji funkcie nastavenia času sa rozsvieti 00.

2. V programovacej zóne nastavte požadovaný čas. Po niekoľkých sekundách začne plynúť nastavený čas.

Zmena alebo zrušenie času varenia

Stlačte symbol ☹ a rozsvieti sa ukazovateľ ☹.

Čas varenia upravte v programovacej zóne alebo stlačte 0 na zrušenie času varenia.

Po uplynutí času

Po uplynutí času zaznie zvukový signál. Na displeji funkcie nastavenia času sa rozsvietia 00 a ☹. Po stlačení symbolu ☹ sa ukazovateľ vypnú.

Funkcia ochrany pri čistení

Ak sa ovládací panel čistí pri zapnutom varnom paneli, môže dôjsť k zmene jeho nastavenia.

Aby sa zabránilo prepínaniu nastavených funkcií, je varný panel vybavený funkciou ochrany pri čistení. Stlačte symbol ☹. Zaznie zvukový signál. Ovládací panel sa na 35 sekúnd

zablokuje. Teraz môžete povrch ovládacieho panela čistiť bez rizika zmeny v nastavení.

Upozornenie: Blokované neovplyvňuje funkciu hlavného vypínača. Varný panel je možné kedykoľvek vypnúť.

Automatické obmedzenie času

Pokiaľ je niektorá z varných zón v prevádzke dlhší čas a nevykonáte zmenu jej nastavenia, aktivuje sa automatické obmedzenie času.

Varná zóna prestane hriať. Na displeji varnej zóny striedavo blíkajú F, B a ukazovateľ zvyškového tepla h/H.

Stlačením ktoréhokoľvek symbolu sa ukazovateľ vypne. Teraz sa varná zóna môže znova nastaviť.

Hneď ako je aktivované automatické obmedzenie času, riadi sa táto funkcia podľa nastaveného varného stupňa (od 1 do 10 hodín).

Zobrazenie spotreby energie

Pomocou tejto funkcie sa môže zobraziť celková spotreba energie za dobu, počas ktorej bol varný panel zapnutý.

Po vypnutí varného panela sa spotreba v kWh zobrazí na 10 sekúnd.

Na obrázku je zobrazený príklad so spotrebou 1,08 kWh.

V kapitole *Základné nastavenia* sa nachádzajú informácie týkajúce sa aktivácie tejto funkcie.



Základné nastavenia

Spotrebič má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžu byť prispôbolené osobitným potrebám používateľa.

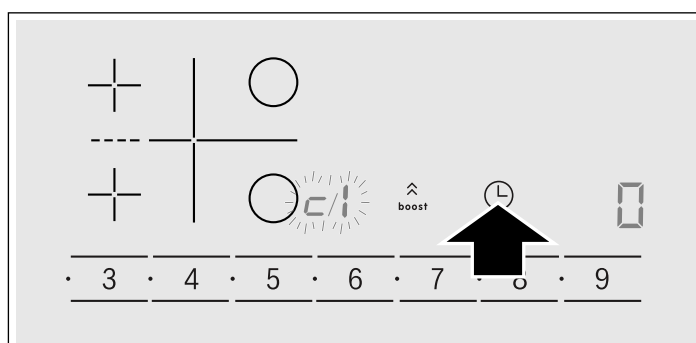
Ukazovateľ	Funkcia
c 1	Automatická detská poistka <input type="checkbox"/> Deaktivovaná.* ! Aktivovaná.
c 2	Zvukové signály <input type="checkbox"/> Potvrdzujúci signál a signál chyby sú deaktivované. ! Aktivovaný je len signál chyby. 2 Aktivovaný je len potvrdzujúci signál. 3 Aktivované sú všetky signály.*
c 3	Zobrazenie spotreby energie <input type="checkbox"/> Deaktivované.* ! Aktivované.
c 5	Automatické nastavenie času varenia. <input type="checkbox"/> Vypnuté.* 1:99 Čas automatického vypnutia.
c 6	Dĺžka trvania signálu funkcie nastavenia času ! 10 sekúnd*. 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c 7	Funkcia Power-Management <input type="checkbox"/> = deaktivovaná.* ! = 1 000 W minimálny výkon. ! = 1 500 W 2 = 2 000 W ... 9 alebo 9. = maximálny výkon varného panela.
c 9	Doba na zvolenie varnej zóny <input type="checkbox"/> Bez obmedzenia: zostáva zvolená naposledy naprogramovaná varná zóna.* ! S obmedzením: varná plocha zostáva zvolená iba na 10 sekúnd.
c 0	Návrat k pôvodným nastaveniam <input type="checkbox"/> Osobné nastavenia.* ! Návrat k nastaveniam výrobcu.

*Nastavenie výrobcu

Prístup k základným nastaveniam

Varný panel musí byť vypnutý.

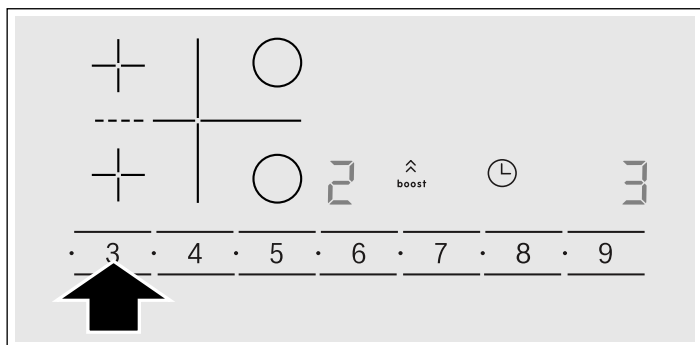
1. Varný panel zapnite hlavným vypínačom.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd stlačte **!** a podržte 4 sekundy.



Na ukazovateli stupňa varenia bliká striedavo **c** a **!** a na ukazovali časovača sa rozsvieti **!** ako prednastavenie.

3. Dotýkajte sa symbolu **!** dovtedy, kým sa neobjaví požadovaná funkcia.

4. Potom v oblasti nastavenia vyberte požadované nastavenie.



5. Dotýkajte sa symbolu ⌚ minimálne 4 sekundy. Nastavenia boli uložené.

Výstup zo základných nastavení

Vypnite varný panel pomocou hlavného vypínača.

Starostlivosť a čistenie

Rady a upozornenia, ktoré sa spomínajú v tejto kapitole, slúžia ako pomoc pri čistení a optimálnej údržbe varného panela

Varný panel

Čistenie

Panel čistite po každom varení. Tak sa zabráni tomu, aby sa prilepené zvyšky spaľovali. Nikdy nečistite varný panel, kým dostatočne nevychladne.

Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na varné panely. Všímajte si označenia nachádzajúce sa na obale produktu.

Nikdy nepoužívajte:

- Neriedený prostriedok na umývanie riadu
- Čistiaci prostriedok pre umývačku riadu
- Brúsne produkty

- Žieraviny ako sprej na čistenie rúr alebo odstraňovače škvrín
- Hubky, ktoré škriabu
- Vysokotlakové čistiace prostriedky alebo parné prístroje

Najlepším spôsobom na odstraňovanie odolných nečistôt je používanie škrabky na sklo. Dodržiavajte pokyny výrobcu.

Vhodné škrabky na sklo si môžete zadovážiť prostredníctvom servisného strediska alebo v našom internetovom obchode.

Rám varného panela

Aby sa zabránilo poškodeniu rámu varného panela, majte na pamäti nasledujúce pokyny:

- Používajte iba teplú vodu s trochou mydla
- Nikdy nepoužívajte ostré ani abrazívne čistiace prostriedky
- Nepoužívajte škrabku na sklo

Ako postupovať v prípade porúch

Obyčajne sú tieto poruchy spôsobené drobnými maličkosťami. Skôr než odbornému servisnému stredisku nahlásite poruchu, venujte pozornosť nasledujúcim radám a upozorneniam.

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
žiadne	Prerušená dodávka elektrického prúdu. Spotrebič nebol zapojený v súlade so schémou zapojenia. Porucha v elektronickom obvode.	Pomocou iných elektrických spotrebičov skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektrického prúdu. Skontrolujte, či bol spotrebič zapojený v súlade so schémou zapojenia. Ak sa vám po predchádzajúcich overeniach nepodarí poruchu odstrániť, spojte sa s odborným servisným strediskom.
Ukazovatele blikajú	Ovládací panel je mokrý alebo je na ňom umiestnený nejaký predmet.	Zónu ovládacieho panela vysušte alebo odstráňte cudzí predmet z jeho povrchu.
Na displejoch varných zón bliká ukazovateľ -	Vyskytla sa chyba v elektronickom obvode.	Krátko prikryte rukou povrch ovládacieho panela, aby ste potvrdili poruchu.
E_r + číslo / d + číslo / E + číslo	Porucha v elektronickom obvode.	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkejte asi 30 sekúnd a opäť ho zapojte.*
FQ / $F9$	Vyskytla sa interná chyba vo funkcii.	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkejte asi 30 sekúnd a opäť ho zapojte.*
$F2$	Elektronický obvod sa prehrial a vypol príslušnú varnú zónu.	Počkejte, kým elektronický obvod dostatočne nevychladne. Potom stlačte akýkoľvek symbol varného panela.*
$F4$	Elektronický obvod sa prehrial a vypli sa všetky varné zóny.	

* Pokiaľ príčina poruchy pretrváva, spojte sa s odborným servisným strediskom.

Neumiestňujte na ovládací panel horúce nádoby.

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
<i>FS</i> + varný stupeň a zvukový signál	V zóne ovládacieho panela sa nachádza horúca nádoba. Je veľmi pravdepodobné, že dôjde k prehriatiu elektronického obvodu.	Odstráňte uvedenú nádobu. Po chvíli sa ukazovateľ poruchy vypne. Môžete pokračovať vo varení.
<i>FS</i> a zvukový signál	V zóne ovládacieho panela sa nachádza horúca nádoba. Varná zóna sa vypne, aby nedošlo k poškodeniu elektronického obvodu.	Odstráňte uvedenú nádobu. Počkejte niekoľko sekúnd. Stlačte akýkoľvek bod na ovládacom paneli. Keď sa ukazovateľ poruchy vypne, je možné pokračovať vo varení.
<i>U1</i>	Prívodné elektrické napätie nezodpovedá obvyklému limitu fungovania.	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
<i>U2 / U3</i>	Varná zóna sa prehriala a vypne sa, aby nedošlo k poškodeniu pracovnej dosky.	Počkejte, kým elektronický obvod dostatočne nevychladne a opätovne zapnite varnú zónu.

* Pokiaľ príčina poruchy pretrváva, spojte sa s odborným servisným strediskom.

Neumiestňujte na ovládací panel horúce nádoby.

Normálny hluk počas chodu prístroja

Technológia indukčného ohrevu je založená na vytváraní elektromagnetických polí, ktoré spôsobujú, že sa teplo vytvára priamo na dne nádoby. Tieto polia, v závislosti od konštrukcie nádoby, môžu vyvolávať určitý hluk alebo vibrácie, ktoré sú opísané nižšie:

Hlboké bzučanie ako v transformátore

Tento zvuk sa tvorí pri varení s vyšším varným stupňom. Príčinou je množstvo energie, ktoré sa prenáša z varného panela na nádobu. Tento hluk zmizne alebo zoslabne, keď sa zníži stupeň výkonu.

Slabé hvízdanie

Tento hluk vzniká, keď je nádoba prázdna. Tento hluk zmizne, keď sa do nádoby pridá voda alebo pokrmy.

Praskanie

Tento hluk vzniká v nádobách, ktoré sú zložené z viacerých navrstvených materiálov. Hluk je spôsobený vibráciami, ktoré vznikajú na spojovacom povrchu jednotlivých vrstiev materiálov. Tento hluk vychádza z nádoby. Intenzita hluku sa môže líšiť v závislosti od množstva a spôsobu varenia pokrmov.

Silné hvízdanie

Hluk vzniká predovšetkým v nádobách zložených z rozdielnych vrstiev materiálov, hneď ako sa dajú na ohrev s maximálnym výkonom a na dve varné zóny zároveň. Toto hvízdanie zmizne alebo je zriedkavejšie, hneď ako sa zníži výkon.

Hluk ventilátora

Na správne fungovanie elektronického systému musí varný panel fungovať pri kontrolovanej teplote. Preto je varný panel vybavený ventilátorom, ktorý sa spustí, ak je zistená teplota vysoká. Ventilátor tiež môže fungovať zotrvačne po vypnutí varného panela, ak je určená teplota stále príliš vysoká.

Opísané hluky sú normálnym javom, sú súčasťou indukčnej technológie a nenaznačujú, že ide o poruchu.

Zákaznícky servis

Ak potrebujete spotrebič opraviť, je tu pre vás náš zákaznícky servis.

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD):

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho servisu vždy uveďte číslo výrobku (č. E) a výrobné číslo (č. FD) vášho spotrebiča. Typový štítok s číslami nájdete na doklade s údajmi o spotrebiči.

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chybných obsluhy bezplatná ani počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoľahnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

Testované pokrmy

Táto tabuľka bola vytvorená pre hodnotiace inštitúty s cieľom uľahčiť kontroly našich spotrebičov.

Údaje v tabuľke odkazujú na naše nádoby značky Schulte-Ufer (kuchynská rada so 4 nádobami pre indukčný varný panel HEZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hrnec s rúčkou Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pre varné zóny s Ø 18 cm
- Panvica Ø 24 cm, pre varné zóny s Ø 18 cm

Testované pokrmy	Varná zóna	Predhrievanie			Varenie	
		Varný stupeň	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Varný stupeň	Pokrievka
Rozpustenie čokolády						
Nádoba: hrniec s rúčkou						
Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nie
Zohriať a udržať teplú šošovicovú polievku						
Nádoba: Hrnec						
Počiatočná teplota 20 °C						
<i>Šošovicová polievka*</i>						
Množstvo 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 bez miešania	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 bez miešania	Áno	1.	Áno
<i>Šošovicová polievka v konzerve, napr. šošovica s klobásou od Erasco</i>						
Množstvo 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 pomiešať po približne 1:00	Áno	1.	Áno
Množstvo 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 pomiešať po približne 1:00	Áno	1.	Áno
Príprava bešamelovej omáčky						
Nádoba: Hrnec s rúčkou						
Teplota mlieka: 7 °C						
Suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (3,5 % tukov) a štipka soli	Ø 14,5 cm					
1. Rozpustíte maslo, pridajte múku a soľ a všetko zohrejte		1	približne 3:00	Nie		
2. Pridajte mlieko a uvedte omáčku do varu za stáleho miešania		7	približne 5:20	Nie		
3. Keď bešamelová omáčka začne vriieť, nechajte ju variť ďalšie 2 minúty za stáleho miešania					1	Nie
Varenie ryže v mlieku						
Nádoba: Hrnec						
Teplota mlieka: 7 °C						
Zohrievajte mlieko až kým nezačne stúpať. Zmeňte odporúčaný varný stupeň a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ						
Suroviny: 190 g guľatej ryže, 23 g cukru, 750 ml mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli	Ø 14,5 cm					
Suroviny: 250 g guľatej ryže, 30 g cukru, 1 l mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli	Ø 18 cm	8.	približne 6:30	Nie	2 pomiešať po približne 10:00	Áno
Varenie ryže*						
Nádoba: Hrnec						
Teplota vody 20 °C						
Suroviny: 125 g guľatej ryže, 300 g vody a štipka soli	Ø 14,5 cm	9	približne 2:30	Áno	2	Áno
Suroviny: 250 g guľatej ryže, 600 g vody a štipka soli	Ø 18 cm	9	približne 2:30	Áno	2.	Áno

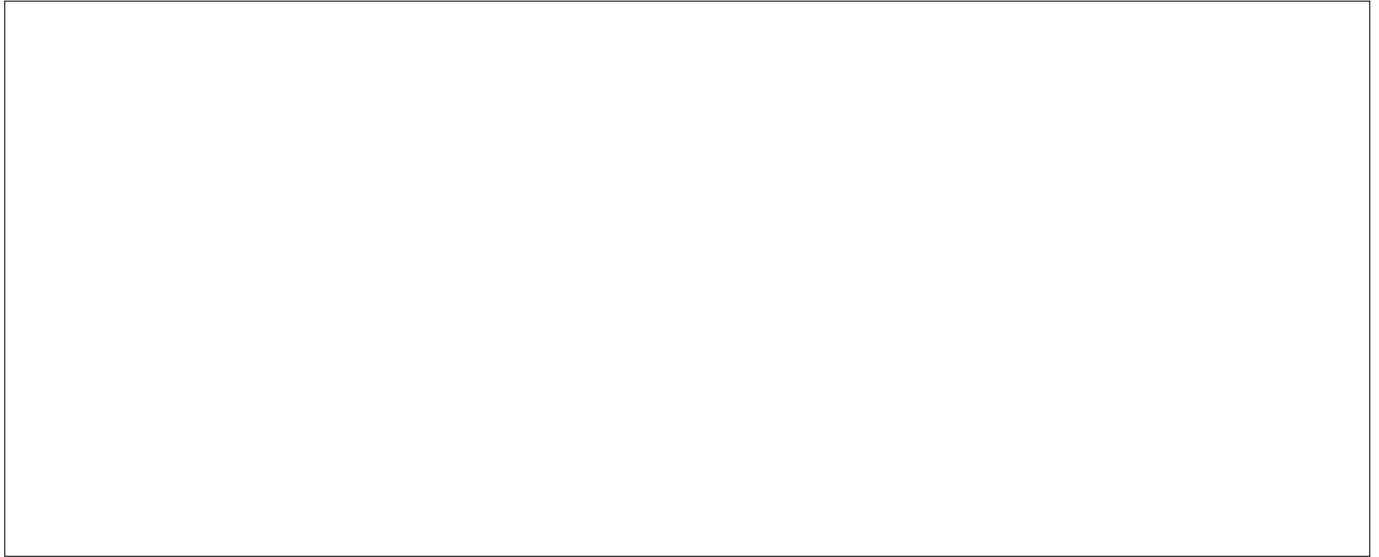
*Recept podľa DIN 44550

**Recept podľa DIN EN 60350-2

Testované pokrmy	Varná zóna	Predhrievanie		Varenie		
		Varný stupeň	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Varný stupeň	Pokrievka
Smaženie bravčovej panenky						
Nádoba: Panvica						
Počiatočná teplota panenky: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
2 plátky panenky (celková váha približne 200 g, hrúbka 1 cm)						
Smaženie palaciek**						
Nádoba: Panvica						
55 ml cesta na palacinku	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
Smaženie hlboko zmrazených zemiakov						
Nádoba: Hrnec						
Suroviny: 1,8 kg slnečnicového oleja na jedno smaženie; 200 g hlboko zmrazených hranoliek (napr. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Až kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie

*Recept podľa DIN 44550

**Recept podľa DIN EN 60350-2



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000944302

01
931127