



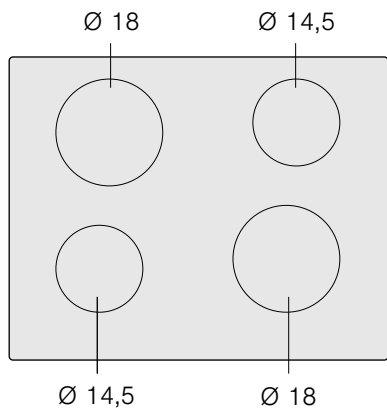
PIA...B...  
Varná deska



**BOSCH**

[cs] Návod k použití a montážní návod

**PIA..B...**



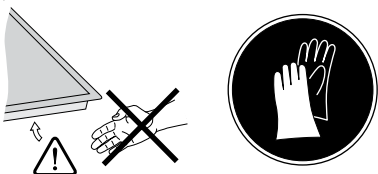
	<b>g*</b>	<b>b*</b>
$\varnothing 14,5$	1.400 W	1.800 W
$\varnothing 18$	1.800 W	2.500 W

\*  IEC 60335-2-6

<b>Montáž</b> .....	<b>4</b>
Důležité pokyny .....	6
Příprava montážních skříněk, obrázky 1/2/3/4 .....	6
Instalace spotřebiče, obrázky 5/7 .....	7
Změna hodnoty proudu pro zapojení 13 / 16 / 20 A, obrázek 8 .....	7
Demontáž spotřebiče .....	7
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>8</b>
Příčiny poškození .....	9
<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	<b>10</b>
Ekologická likvidace .....	10
Tipy pro úsporu energie .....	10
<b>Indukční vaření</b> .....	<b>10</b>
Výhody indukčního vaření .....	10
Nádobí .....	10
<b>Seznámení se spotřebičem</b> .....	<b>11</b>
Ovládací panel .....	11
Varné zóny .....	11
Ukazatel zbytkového tepla .....	11
<b>Programování varné desky</b> .....	<b>12</b>
Zapnutí a vypnutí varné desky .....	12
Nastavení varné zóny .....	12
Tabulka vaření .....	12
<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>13</b>
Aktivace a deaktivace dětské pojistky .....	13
Automatická dětská pojistka .....	13
<b>Funkce Powerboost</b> .....	<b>14</b>
Zapnutí .....	14
Dezaktivace této funkce .....	14
<b>Funkce nastavení času</b> .....	<b>14</b>
Automatické vypnutí varné zóny .....	14
Budík .....	14
<b>Automatické omezení času</b> .....	<b>15</b>
<b>Základní nastavení</b> .....	<b>15</b>
Provedení základního nastavení .....	16
<b>Péče o spotřebič a jeho čištění</b> .....	<b>16</b>
Varná deska .....	16
Rámeček varné desky .....	16
<b>Odstranění závad</b> .....	<b>16</b>
Běžný hluk při provozu spotřebiče .....	17
<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>17</b>
<b>Testy pokrmů</b> .....	<b>18</b>

# MONTÁŽNÍ NÁVOD

## Montáž

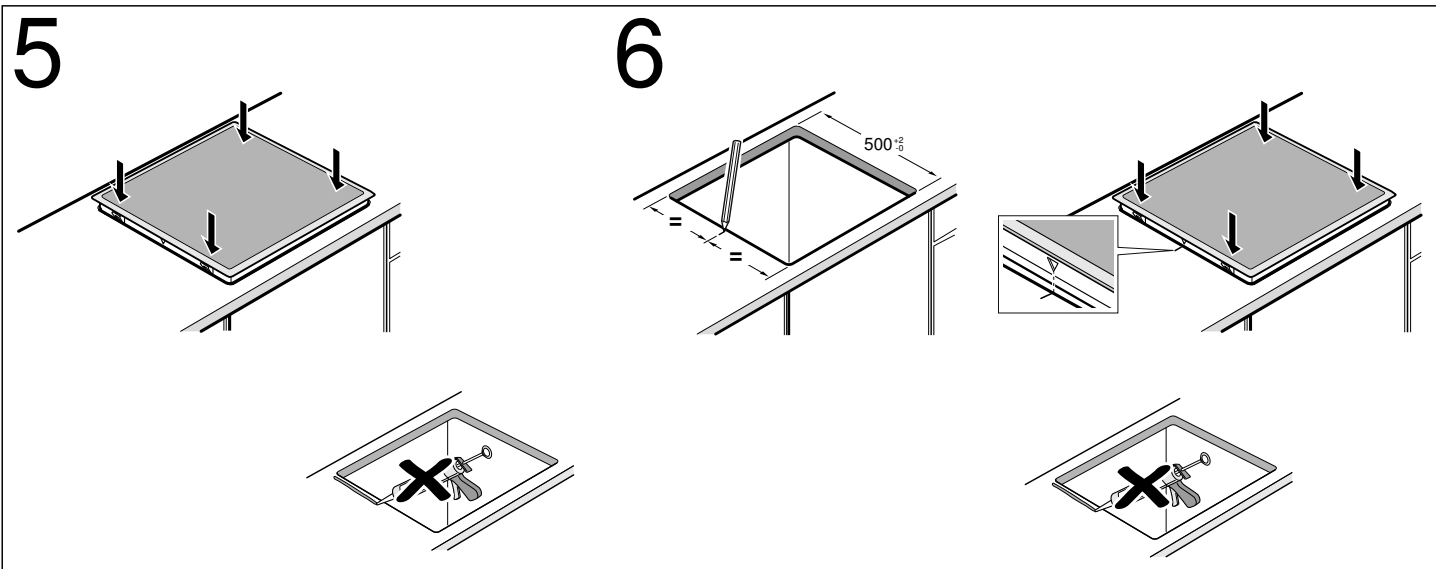
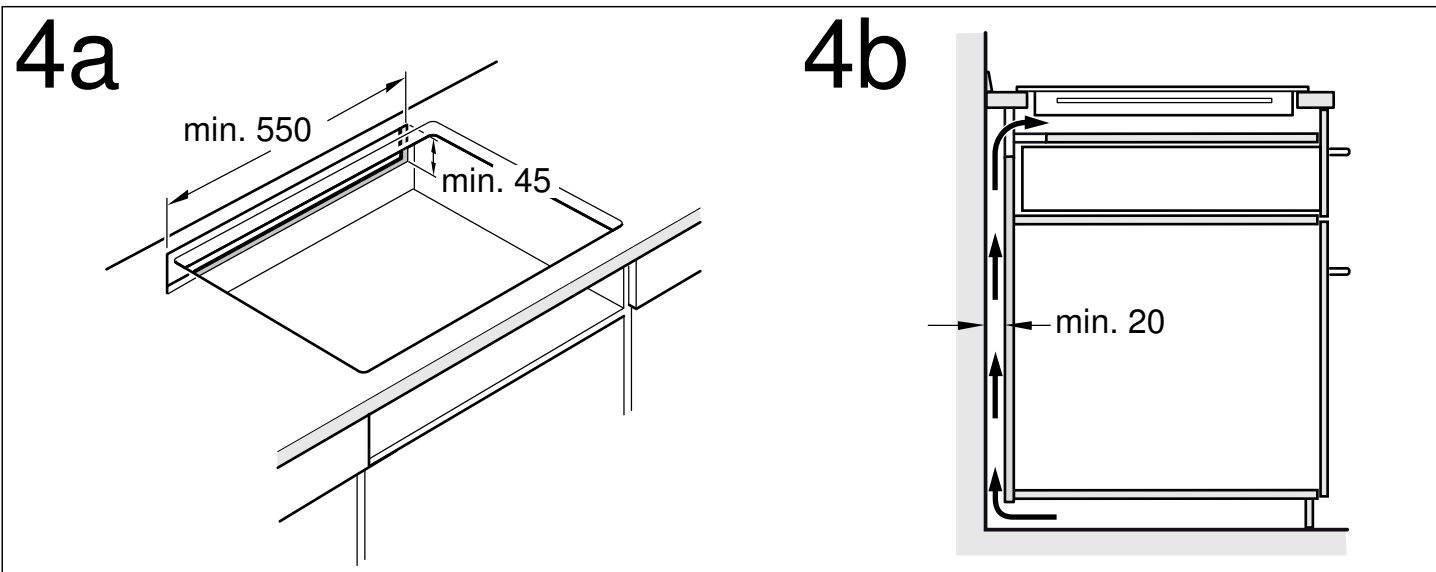
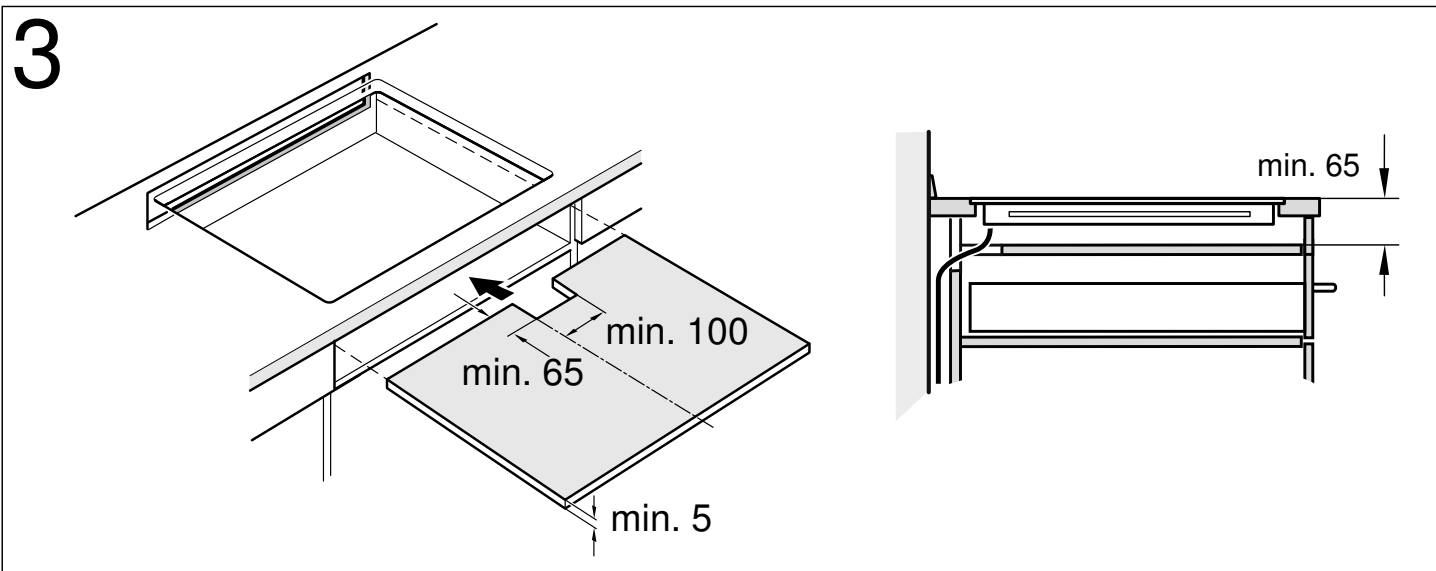


**1**

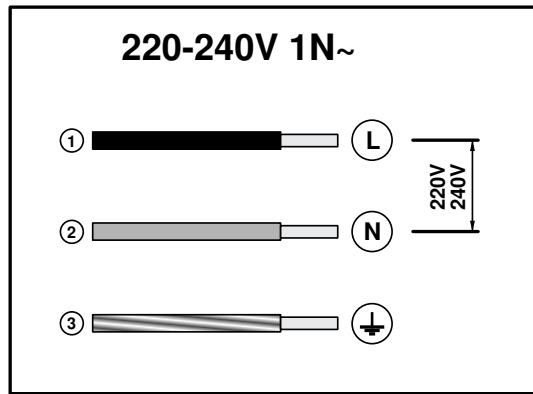
A	B
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

**2**

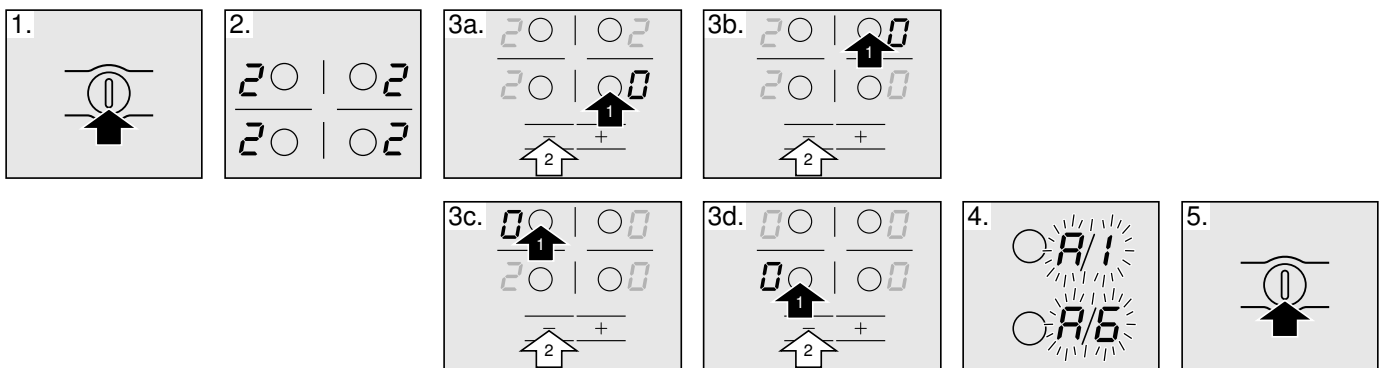
	a	b
E	min. .20	min. .30



7



8



## Důležité pokyny

**Bezpečnost:** Bezpečnost je při používání zaručena pouze tehdy, pokud byla instalace z technického hlediska provedena správným způsobem a v souladu s tímto návodem k montáži. Za možná poškození způsobená neadekvátní instalací je odpovědná instalující osoba.

**Elektrické připojení:** Může provést pouze autorizovaný technik, který se musí řídit ustanoveními společnosti dodávající elektrickou energii vdané zóně.

**Druh zapojení:** Spotřebič patří do bezpečnostní třídy I a může se provozovat pouze v kombinaci s uzemněným elektrickým připojením.

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nesprávné použití a možné škody způsobené nesprávnou elektrickou instalací.

**Instalace:** Spotřebič musí být zapojen do pevné instalace s vypínačem zabudovaným v souladu s předpisy pro instalaci.

**Montáž do skříňky pod pracovní desku:** Indukční varné desky lze instalovat pouze nad zásuvku, sporáky s nuceným odvětráváním od stejného výrobce anebo myčky od stejného výrobce. Pod varnou desku nesmí být nikdy instalovány ledničky, trouby bez odvětrávání ani pračky.

**Napájecí kabel:** napájecí kabel nesmí být přiskřípnutý, ani nesmí přecházet přes ostré hrany. Pokud je v dolní části namontována trouba, musí kabel procházet přes zadní rohy trouby až do připojovací krabíčky. Musí být umístěn takovým způsobem, aby se nedotýkal horkých částí varné desky nebo trouby.

**Pracovní deska:** rovná, umístěná vodorovně a stabilní. Držte se pokynů uvedených výrobcem pracovní desky.

**Záruka:** Nesprávně provedená instalace, zapojení či montáž jsou důvodem ke ztrátě záruky poskytované na výrobek.

**Upozornění:** Jakýkoliv zásah do spotřebiče, včetně výměny přívodního kabelu, smí provádět pouze autorizovaný servis.

## Příprava montážních skříňek, obrázky 1/2/3/4

**Vestavné skříňky:** odolné minimálně vůči teplotě 90 °C.

**Vyříznutý otvor:** po dokončení řezání odstraňte třísky.

**Plochy výřezu:** utěsněte materiálem odolným vůči teplotě.

## Montáž nad zásuvku, obrázek 2a

Kovové předměty umístěné v zásuvce mohou dosahovat vysokých teplot kvůli recirkulaci vzduchu během větrání desky. Pokud k tomu dochází, doporučujeme použít oddělovací panel.

Oddělovací panel: Lze použít dřevěnou desku (**obrázek 3**) nebo je možné vhodné příslušenství zakoupit v našem odborném servisním středisku. Objednací kód tohoto příslušenství je 686002.

Pracovní deska: musí mít minimální tloušťku 20 mm.

Vzdálenost mezi horní částí pracovní desky a horní částí zásuvky musí být 65 mm.

## Montáž nad troubu, obrázek 2b

Pracovní deska: Musí mít minimální tloušťku 30 mm.

**Upozornění:** Pokud je nutné zvětšit vzdálenost mezi varnou deskou a pečicí troubou, najděte si příslušné informace v montážním návodu pro pečicí troubu.

Odvětrávání: Vzdálenost mezi pečicí troubou a varnou deskou musí být minimálně 5 mm.

## Vestavba nad myčkou nádobí

Musí být nainstalován oddělovací panel. Toto příslušenství je třeba objednat v našem odborném servisním středisku. Objednací kód tohoto příslušenství je 686002.

Pracovní deska: musí mít tloušťku minimálně 20 mm a maximálně 40 mm.

Vzdálenost mezi horní částí pracovní desky a horní částí myčky nádobí musí být:

- 60 mm, pokud je pod deskou instalována kompaktní myčka,
- 65 mm, pokud je pod deskou instalována jiná než kompaktní myčka.

## Odvětrávání, obrázek 4

Pro správné odvětrávání desky je zapotřebí:

- otvor ve vrchní části zadní stěny skříňky (**obrázek 4a**),
- oddělovací panel mezi zadní část skříňky a stěnu vařiče (**obrázek 4b**).

## Instalace spotřebiče, obrázky 5/7

**Upozornění:** Při montáži varné desky mějte ochranné rukavice. Plochy, které nejsou vidět, mohou mít ostré hrany.

Usaďte varnou desku (**obrázek 5**).

Zapojte spotřebič do elektrické sítě a zkontrolujte jeho funkčnost.

- Přívodní napětí, viz typový štítek.
- Zapojení smí být provedeno pouze podle schématu zapojení (**obrázek 7**).
  1. hnědá,
  2. modrá,
  3. žlutozelená.

## Usazení varné desky do připraveného otvoru v pracovní desce o hloubce 500 mm (obrázek 6)

1. Označte střed otvoru v pracovní desce.
2. Usaďte varnou desku.
3. Zarovnejte rámeček varné desky tak, aby jeho značky lícovaly se značkami na pracovní desce.
4. Zabudujte varnou desku.

## Změna hodnoty proudu pro zapojení 13 / 16 / 20 A, obrázek 8

Před prvním použitím varné desky je nutno zkontrolovat, zda hodnota proudu pro zapojení je správná.

Změna hodnoty proudu varné desky se provádí následovně:

1. Zapněte varnou desku pomocí hlavního vypínače. Na varných zónách nesmí být žádné nádoby.
2. Během následujících 60 sekund nastavte všechny varné zóny na potřebný výkonový stupeň dle požadované hodnoty proudu - viz tabulka.

Varný stupeň	Hodnota proudu v ampérech
1	20 A
2	16 A
3	13 A

3. Postupně vypněte všechny varné zóny, jednu po druhé, a to tak, že nejprve vypnete varnou zónu vpravo dole a dále pokračujete proti směru hodinových ručiček.
4. Na ukazateli varných zón na pravé straně se zobrazí zvolená hodnota připojení proudu.
5. Vypněte varnou desku pomocí hlavního vypínače. Zvolená hodnota připojení proudu se tímto řádně uloží.

## Demontáž spotřebiče

Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

Varnou desku vytáhneme zatlačením směrem zdola.

### Pozor!

Poškození spotřebiče! Nepokoušejte se vyjmout spotřebič páčením shora.

# NÁVOD K POUŽITÍ

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) a v internetovém obchodu: [www.bosch-eshop.com](http://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 prasknutí materiálů.

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

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

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

### **Nebezpečí popálení!**

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice nebo pokličky.



- 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 přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Pokud 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 skříňce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. 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.
- Položte-li na horkou varnou zónu alobal 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 prkýnko 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 pánve při přemísťování nadzvedávejte.
Oprýskání	Cukr, přísady s vysokým obsahem cukru	Pomocí škrabky na sklo okamžitě odstraňte rozlitý pokrm.

# Ochrana životního prostředí

## Ekologická likvidace

Obal likvidujte 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 pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce, který většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitamíny 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 přerušuje dodávku energie okamžitě po stisknutí ovladače. Zóna pro indukční vaření přestane dodávat energii vždy, když se z ní bez jejího předchozího vypnutí odejme nádoba.

## Nádobí

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

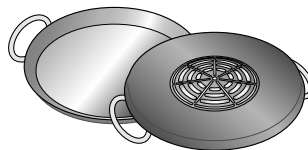
- smaltované,
- litinové,
- speciální nerezové nádoby pro indukční vaření.

Zda se jedná o vhodné nádoby, ověřte podle toho, že jejich dno přitahuje magnet.

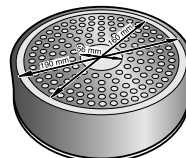
Existuje i jiný typ nádobí pro indukční vaření, jehož dno není feromagnetické po celé ploše.



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“ nerezové nádoby, 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 roztavit 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.

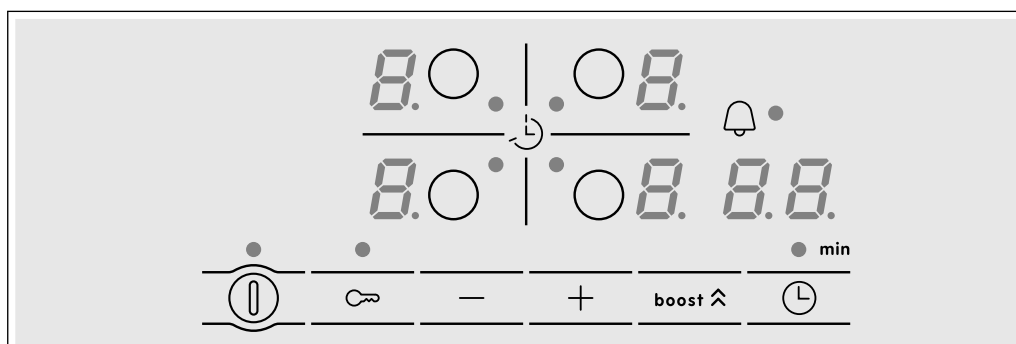
## Detekce nádoby

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 pole

ⓘ	Hlavní vypínač
○	Zvolte varnou zónu
-/+	Zvolte nastavení
boost ^	Funkce Powerboost
⌚	Funkce nastavení času
🔒	Dětská pojistka

### Ukazatele

0	Provozní stav
1-9	Varné stupně
b	Funkce Powerboost
H/h	Zbytkové teplo
00	Funkce nastavení času

### 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	Používejte varnou nádobu vhodné velikosti.
Používejte pouze nádoby vhodné k indukčnímu vaření, viz odstavec „Vhodné varné 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 . Zazní zvukový signál. Rozsvítí se ukazatel umístěný vedle hlavního vypínače a ukazatele  varných zón. Varná deska je připravena k provozu.

**Vypnutí:** Tiskněte symbol , dokud ukazatele nezhasnou. Všechny varné zóny jsou vypnuté. 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 znovu zapne, bude použito předchozí nastavení.

## Nastavení varné zóny

Nastavte požadovaný stupeň vaření pomocí symbolů + a -.

Varný stupeň 1 = minimální výkon.

Varný stupeň 9 = maximální výkon.

Každý varný stupeň je vybaven jedním mezistupněm. Ten je označen tečkou.

### Volba varné zóny a varného stupně

Varná deska musí být zapnuta.

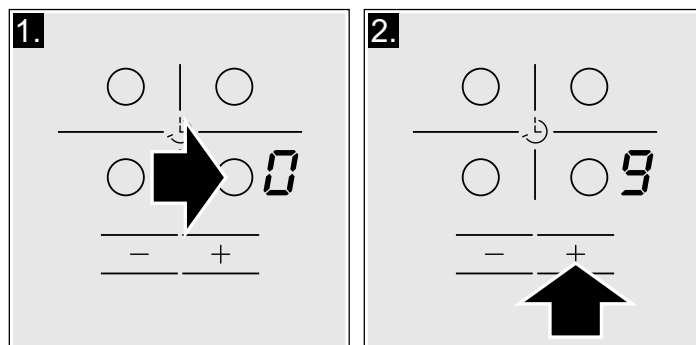
1. Pomocí symbolu  zvolte varnou zónu.

2. Během následujících 10 sekund stiskněte symbol + nebo -.

Zobrazí se základní nastavení:

Symbol + varný stupeň 9

Symbol - varný stupeň 4




Varný stupeň je nastaven.

### Změna varného stupně:

Zvolte varnou zónu a tiskněte symbol + nebo -, dokud se nezobrazí požadovaný varný stupeň.

### Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a poté tiskněte symbol + nebo -, dokud se neobjeví .

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.

Na začátku vaření používejte varný stupeň 9.

Kašovitě pokrmy, krémy či husté omáčky zahřívejte za častého míchání.

	Varný stupeň
<b>Rozpouštění</b>	
Čokoláda, čokoládová poleva	1–1.
Máslo, med, želatina	1–2
<b>Ohřívání, udržování teplého pokrmu</b>	
Vařená zelenina (např. čočka)	1–2
Mléko**	1.–2.
Párky ohřáté ve vodě**	3–4
<b>Rozmrazování a ohřívání</b>	
Hluboce zmražený špenát	3–4
Hluboce zmražený guláš	3–4

\* Vaření bez pokličky

\*\* Bez pokličky

\*\*\* Často obračejte

	Varný stupeň
<b>Vaření na pomalém plameni, udržování varu na pomalém plameni</b>	
Bramborové knedlíky*	4.–5.
Ryby*	4–5
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1–2
Jemné omáčky, např. bernská omáčka, holandská omáčka	3–4
<b>Udržování varu, vaření v páře, dušení</b>	
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2–3
Rýže s mlékem	1.–2.
Brambory	4–5
Těstoviny*	6–7
Vařené maso se zeleninou, polévky	3.–4.
Zelenina	2.–3.
Zelenina – hluboce zmražená	3.–4.
Maso se zeleninou v tlakovém hrnci	4.–5.
<b>Dušení</b>	
Masové závitky	4–5
Dušené maso	4–5
Guláš	3.–4.
<b>Pečení / smažení v malém množství oleje**</b>	
Plátky, kotlety (přírodní nebo obalované)	6–7
Bítek (tloušťka 3 cm)	7–8
Drůbeží prsa (tloušťka 2 cm)***	5–6
Karbanátky, masové knedlíčky (tloušťka 3 cm)***	4.–5.
Ryba nebo rybí filé přírodní	5–6
Ryba nebo rybí filé obalované	6–7
Krevety a garnáty	7–8
Hluboce zmražené pokrmy, např. před smažené potraviny	6–7
Palačinky	6–7
Tortilla	3.–4.
<b>Smažení, fritování** (porce po 150–200 g v 1–2 litrech oleje)</b>	
Hluboce zmražené pokrmy, např. hranolky, kuřecí nugetky	8–9
Krokety hluboce zmražené	7–8
Maso, např. kuřecí kousky	6–7
Ryby, zelenina nebo 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 obrazejte


## Dětská pojistka

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

### Aktivace a deaktivace 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 deaktivována.

### 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 9.

Tato funkce je k dispozici u všech varných zón.

## Zapnutí

Varná deska musí být zapnuta, ale žádná varná zóna nesmí být v provozu.

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **boost**.  
Ukazatel **b** se rozsvítí.

Funkce je aktivována.

**Upozornění:** Je-li v provozu funkce Powerboost a přitom se zapne některá varná zóna, bude na ukazateli varné zóny blikat **b** a **9** a poté se nastaví varný stupeň 9. Funkce Powerboost se vypne.

## Dezaktivace této funkce

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **boost**.  
Ukazatel **b** zmizí a varná zóna opět přejde k varnému stupni 9.

Funkce je deaktivována.

**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

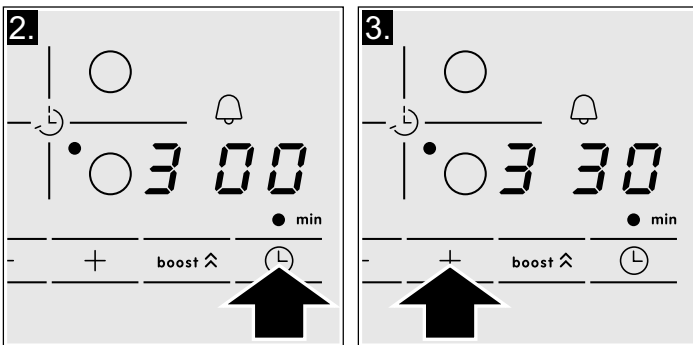
## Automatické vypnutí varné zóny

Po uplynutí zadané doby se varná zóna automaticky vypne.

### Nastavení doby vaření.

Varná deska musí být zapnuta:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný varný stupeň.
2. Stiskněte symbol  $\ominus$ . U varné zóny se rozsvítí ukazatel **●**. Na displeji funkce nastavení času se zobrazí **00**.
3. Stiskněte symbol **+** nebo **-**. Zobrazí se základní nastavení:  
Symbol **+**: 30 minut  
Symbol **-**: 10 minut



4. Stiskněte symbol **+** nebo **-** tak dlouho, dokud se neobjeví požadovaná doba vaření.

Po několika sekundách začne ubíhat nastavený čas.

**Upozornění:** Je možné automaticky nastavit stejnou dobu vaření u všech zón. Nastavený čas bude ubíhat na každé varné zóně nezávisle.

V kapitole *Základní nastavení* jsou uvedeny informace o automatickém nastavení doby vaření.

### Změna nebo zrušení doby vaření

Zvolte varnou zónu. Stiskněte symbol  $\ominus$  a pomocí symbolů **+** nebo **-** změňte dobu vaření nebo nastavte na **00**.

## Po uplynutí času

Varná zóna se vypne. Zazní zvukový signál a na displeji funkce nastavení času se na 10 sekund zobrazí **00**. U varné zóny se rozsvítí ukazatel **●**. Stiskněte symbol  $\ominus$ , ukazatele zhasnou a zvukový signál se vypne.

### Upozornění

- Pokud byla délka doby vaření nastavena na několika varných zónách, na displeji funkce nastavení času se zobrazuje vždy jen doba vaření zvolené varné zóny.
- Doba 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. Kuchyňský budík může být zvolen dvěma různými způsoby:
  - Pokud byla zvolena varná zóna: Stiskněte symbol  $\ominus$  2krát.
  - Pokud nebyla zvolena varná zóna: Stiskněte symbol  $\ominus$ .

Ukazatel **●** umístěný vedle symbolu  $\ominus$  se rozsvítí. Na displeji funkce nastavení času se zobrazí **00**.

2. Stiskněte symbol **+** nebo **-**. Zobrazí se základní nastavení.  
Symbol **+**: 10 minut  
Symbol **-**: 5 minut

3. Nastavení požadovaného času pomocí symbolů **+** nebo **-**.  
Po několika sekundách začne čas ubíhat.

### Změna nebo zrušení doby vaření

Stiskněte několikrát symbol  $\ominus$ , dokud se nerozsvítí ukazatel **●** umístěný vedle symbolu  $\ominus$ . Pomocí symbolů **+** nebo **-** změňte dobu vaření nebo nastavte na **00**.

### Po uplynutí času

Ozve se upozorňující zvukový signál. Na displeji funkce nastavení času se zobrazí **00**. Po 10 sekundách ukazatele zhasnou.

Po stisknutí symbolu  $\ominus$  ukazatele zhasnou a zvukový signál se vypne.

# 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**, **g** 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).

## Základní nastavení

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

Ukazatel	Funkce
<b>c 1</b>	<b>Automatická dětská pojistka</b> <input type="checkbox"/> Vypnuto* <input type="checkbox"/> Zapnuto
<b>c 2</b>	<b>Zvukové signály</b> <input 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.*
<b>c 5</b>	<b>Automatické nastavení doby vaření</b> <input type="checkbox"/> Vypnuto* <input type="checkbox"/> 1-99 Doba pro automatické vypnutí
<b>c 6</b>	<b>Délka trvání signálu funkce nastavení času</b> <input type="checkbox"/> 10 sekund* <input type="checkbox"/> 30 sekund <input type="checkbox"/> 1 minuta
<b>c 7</b>	<b>Funkce Power-Management</b> <input 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"/> <b>g</b> nebo <b>g.</b> = maximální výkon varné desky**
<b>c 9</b>	<b>Doba pro zvolení varné zóny</b> <input type="checkbox"/> Bez omezení: Zůstává zvolena naposledy naprogramovaná varná zóna.* <input type="checkbox"/> Omezeno: Varná zóna setrvá zvolená pouze po dobu 10 sekund.
<b>c 0</b>	<b>Návrat k původnímu nastavení</b> <input type="checkbox"/> osobní nastavení* <input type="checkbox"/> návrat k nastavení od výrobce


\*Nastaveno od výrobce

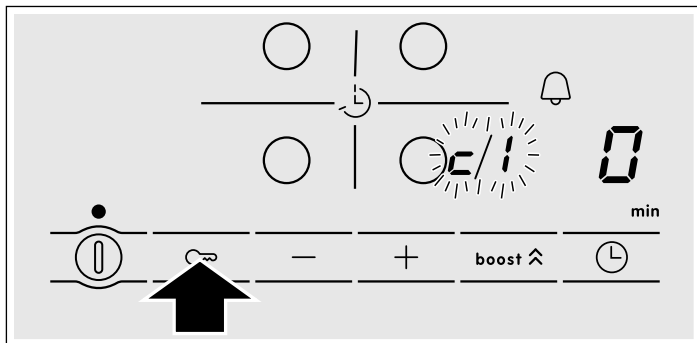
\*\*Maximální výkon desky závisí na nastavení hodnoty připojení proudu, které se provádí při instalaci. Aby nedošlo k překročení této maximální hodnoty, je varná deska vybavena řadou součástek, které automaticky řídí hodnotu výkonu tak, že daný výkon rozdělují dle potřeby mezi jednotlivé zapnuté varné zóny.







## Provedení základního nastavení

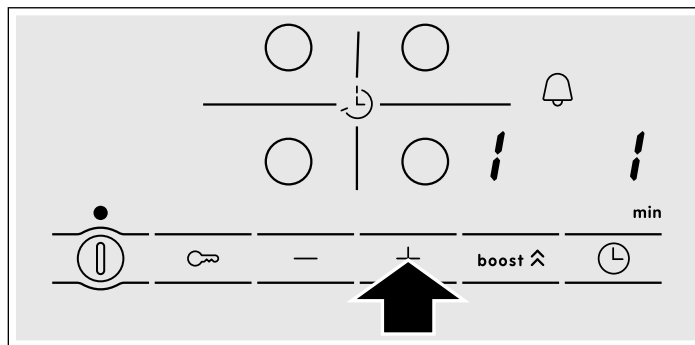
Varná deska musí být vypnuta.


1. Zapněte varnou desku.
2. V následujících 10 sekundách stiskněte symbol  asi na 4 sekundy.



Na displeji se střídavě rozsvěcuje  a  a  jako předdefinované nastavení.

3. Stiskněte několikrát symbol , dokud se nezobrazí ukazatel požadované funkce.
4. Poté zvolte požadované nastavení pomocí symbolů **+** a **-**.



5. Znovu stiskněte symbol  asi na 4 sekundy. Nastavení je nyní uloženo.

### Odejít

Základní nastavení opustíte tak, že varnou desku vypnete 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. Zabráníte 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. Řiďte se pokyny uvedenými na obalu výrobku.

Nikdy nepoužívejte:

- neřaděné 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. Řiďte 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 trochou 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.  Zapojení spotřebiče nebylo provedeno v souladu se schématem zapojení.  Závada v elektronickém systému.	Za pomoci jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k přerušení dodávky elektrického proudu.  Zkontrolujte, zda byl spotřebič zapojen v souladu se schématem zapojení.  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 ukazatelích varných zón	Došlo k poruše elektronického systému.	Krátce rukou zakryjte ovládací pole, abyste poruchu potvrdili.

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

**Nepokládejte žádné horké nádoby na ovládací panel.**



Ukazatel	Závada	Řešení
$E_r$ + číslo / $d$ + číslo / $E$ + číslo	Závada v elektronickém systému.	Vypojte varnou desku z elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*
$FQ / F9$	Vznikla interní vada ve výkonu funkce.	Vypojte varnou desku z elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*
$F2$	Elektronický systém se přehřál a vypnul příslušnou varnou zónu.	Vyčkejte, až elektronický obvod dostatečně vychladne. Poté stiskněte jakýkoliv symbol varné desky.*
$F4$	Elektronický systém se přehřál a vypnuly se všechny varné zóny.	
$F5$ + varný stupeň a upozorňující zvukový signál	Na ovládacím panelu stojí teplá nádoba. Je velmi pravděpodobné, že se elektronický systém přehřívá.	Sundejte tuto nádobu. Ukazatel 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.	Sundejte tuto nádobu. Vyčkejte několik sekund. Stiskněte jakékoli ovládací pole. Po zhasnutí ukazatele 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 zeslábně, 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.

### Pravidelně se opakující zvuky a zvuky připomínající tikání hodinek

Tento druh hluku se objeví, pokud jsou v provozu 3 a více varných zón, a vymizí nebo zeslábně, jakmile se některá varná zóna vypne.

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 příloženém seznamu zákaznických servisů.

### Objednávka opravy a poradenství při poruchách

**CZ** 251.095.546

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

# Testy pokrmů

Tato tabulka byla vypracována pro potřeby testovacích zkušeben 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, l pro varné zóny Ø 18 cm.

Testy pokrmů	Varná zóna	Přehřátí			Vaření	
		Varný stupeň	Doba trvání (min:s)	Poklička	Varný stupeň	Poklička
<b>Rozpouštění čokolády</b>						
Nádoba: kastrol						
Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker tmavá 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	–	–	–	1 – 1.	ne
<b>Ohřívání a udržování teploty čočkové polévky</b>						
Nádoba: hrnec						
Počáteční teplota 20 °C						
<i>Čočková polévka*</i>						
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
<i>Čočková polévka v konzervě, např. čočka s klobásou zn. Erasco</i>						
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
<b>Příprava bešamelové omáčky</b>						
Nádoba: kastrol						
Teplota 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 přiveďte omáčku k varu.		7	cca 5:20	ne		
3. Až bešamelová omáčka přejde varem, neustále ji míchejte ještě další 2 minuty.					1	ne
<b>Příprava rýže s mlékem</b>						
Nádoba: hrnec						
Teplota mléka: 7 °C						
Ohřívejte mléko, dokud nevzkypí. Změňte doporučený varný stupeň a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl.						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 23 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 14,5 cm					
Přísady: 250 g kulatozrné 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
<b>Vaření rýže*</b>						
Nádoba: hrnec						
Teplota vody 20 °C						
Přísady: 125 g kulatozrné rýže, 300 ml vody a špetka soli	Ø 14,5 cm	9	cca 2:30	ano	2	ano
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 600 ml vody a špetka soli	Ø 18 cm	9	cca 2:30	ano	2.	ano

\*Recept podle DIN 44550

\*\*Recept podle DIN EN 60350–2

Testy pokrmů	Varná zóna	Přehřátí			Vaření	
		Varný stupeň	Doba trvání (min:s)	Poklička	Varný stupeň	Poklička
<b>Smažení, vepřová panenka</b>						
Nádoba: pánev						
Počáteční teplota panenky: 7 °C						
2 plátky panenky (celková hmotnost 200 g, tloušťka 1 cm)						
	Ø 18 cm	9	1:30	ne	7	ne
<b>Smažení palačinek**</b>						
Nádoba: pánev						
55 ml těsta na jednu palačinku						
	Ø 18 cm	9	1:30	ne	7	ne
<b>Smažení hluboce zmražených brambor</b>						
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



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000892202

01  
940528