



BOSCH



PIT 645F17E

PIT645F17E

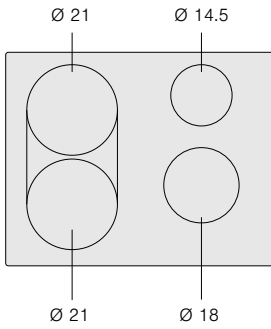


4 242002 776972

Návod k použití

PIT 645F17E

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

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 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 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 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 umístěn 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 jediné takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Příčiny poškození

Pozor!

- Hrubá dna nádob mohou varnou desku poškrábat.
- 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 nádoby, 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.
	Odění nádobím	Hrnce a pánve při přemísťování nadzvedávejte.
Opřyskání	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.

- 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 použijte 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.

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.

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 nebo 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.

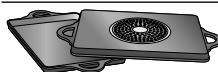
Nádobí

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

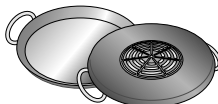
- smaltované,
- litinové,
- speciální nerezové nádoby pro indukční vaření.

Zda se jedná o vhodnou nádobu, ověřte podle toho, že jejich dno přitahuje magnet.

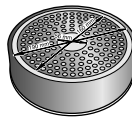
Existuje i jiný typ nádobí pro indukční vaření, jehož dno není feromagnetické po celé ploše.



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 nádoby

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 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.

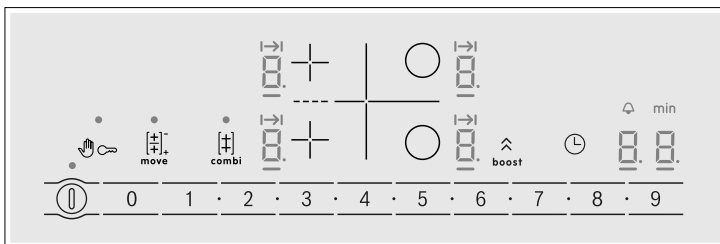
Detekce nádoby

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 nejlépe odpovídá průměru nádoby.

Seznámení se spotřebičem

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

Ovládací panel



Ovládací plošky

	Hlavní vypínač
	Varná zóna
	Oblast nastavování
	Blokování při utírání
	Dětská pojistka
	Funkce Powerboost
	Funkce CombiZone
	Funkce Move
	Timer

Ukazatele

	Provozní stav
	Varné stupně
	Zbytkové teplo
	Funkce nastavení času
	Budík
	Automatické vypnutí
	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 <i>Funkce CombiZone</i> nebo <i>Funkce Move</i> .

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 . 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

Poté pomocí symbolů 1 až 9 zvolte požadovaný varný stupeň.





Varný stupeň 1 = minimální výkon

Varný stupeň 9 = maximální výkon

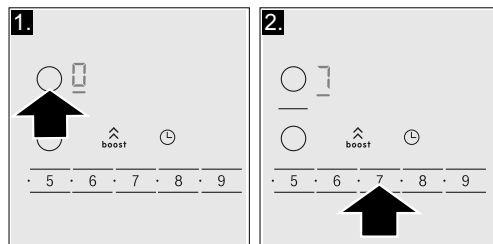
Každý varný stupeň je vybaven jedním mezistupněm. Tento stupeň je na programovací zóně označen symbolem ●.

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 v programovací 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.

Kašovitě pokrmy, krémy či husté omáčky zahřívajte 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 obračejte

	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
Bítek (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 pивním těstíčku	6–7	
Zelenina, houby, obalované ve strouhance nebo v pивním těstíčku, např. žampiony	6–7	
Cukrovinky, např. koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4–5	

* Vaření bez pokličky

** Bez pokličky

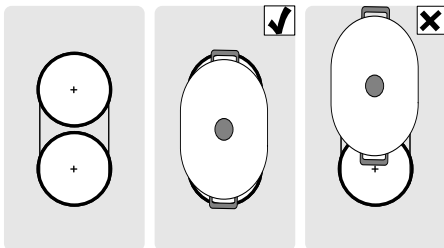
*** Často obračejte

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 zapnutá.

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 5

Zadní varná zóna = stupeň vaření 1.

Stupně vaření lze pro každou varnou zónu měnit nezávisle.

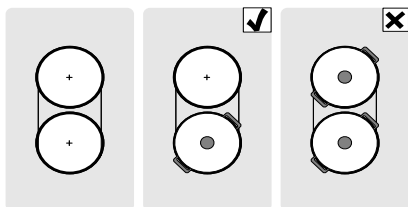
Upozornění

- 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.

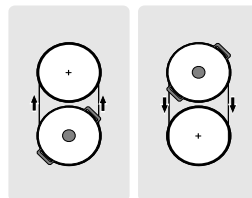
Doporučení pro používání nádobí

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 ukazatelích 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 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

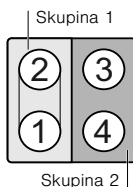
V kapitole *Základní nastavení* jsou uvedeny informace o zapojení automatické dětské pojistky.

Funkce Powerboost

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


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 **b** se rozsvítí.

Funkce Powerboost je aktivována.

Dezaktivace této funkce

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

Funkce Powerboost 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

Varná zóna se má automaticky vypnout

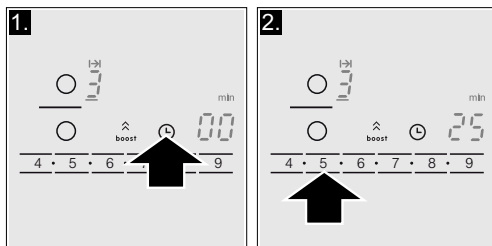
Varná deska se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

Takto provedete nastavení

Varná deska musí být zapnutá.

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

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 **00** dobu vaření zrušte.

Po uplynutí času

Varná zóna se vypne. Ozve se upozorňující zvukový signál. Na displeji funkce nastavení času se rozsvítí **00** 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.
- 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 nevyplíná varnou zónu.

Nastavení této funkce

1. Tiskněte několikrát symbol ☹, dokud se nerozsvítí ukazatel ☹. Na displeji funkce nastavení času se rozsvítí **00**.
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 **00** 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.

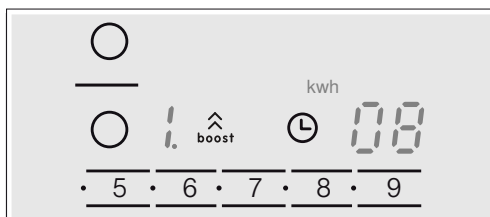
Jakmile je aktivováno automatické omezení času, řídí se tato funkce podle nastaveného varného stupně (od 1 do 10 hodin).

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.

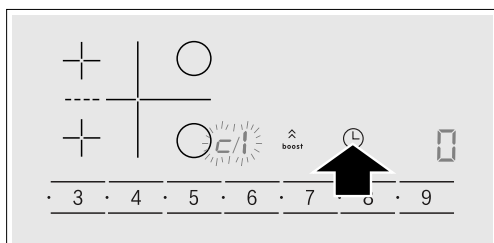
Ukazatel	Funkce
c 1	Automatická dětská pojistka ☐ Vypnuto* ! Zapnuto
c 2	Zvukové signály ☐ Potvrzující signál i chybový signál jsou vypnuté. ! Zapnutý je pouze chybový signál. 2 Zapnutý je pouze potvrzující signál. 3 Aktivovány jsou všechny signály.*
c 3	Zobrazit spotřebu energie ☐ Vypnuto* ! Zapnuto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

*Nastaveno od výrobce

Přístup k základnímu nastavení

Varná deska musí být vypnutá.

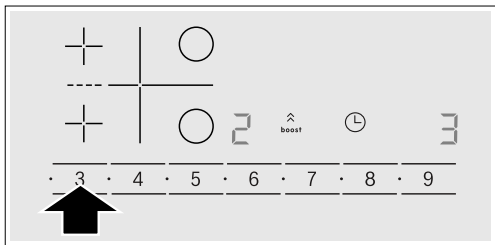
1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Během následujících 10 sekund se 4 sekundy dotýkejte symbolu ☐.



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

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 uložena.

Odejit 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. 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:

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

- žravniny 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.	Krátke rukou zakryjte ovládací pole, abyste poruchu potvrdili.
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.*
$F0$ / $F9$	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 vypnul 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.	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.

Bežný 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 ojedinelé, 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 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 techniky, 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,
- pánve Ø 24 cm, 1 pro varné zóny Ø 18 cm.

Testy pokrmů	Varná zóna	Předehřátí			Vaření	
		Varný stupeň	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

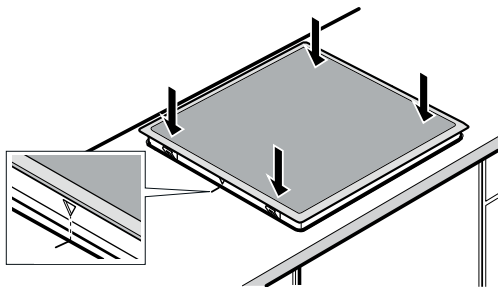
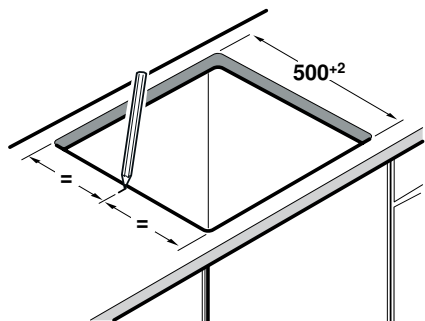
**Recept podle DIN EN 60350–2

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						
<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
Příprava bešamelové omáčky						
Nádoba: kastrol						
Teplota mléka: 7 °C						
Příklady: 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 zahřívajte.		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
Příprava rýže s mlékem						
Nádoba: hrnec						
Teplota mléka: 7 °C						
Ohřívajte mléko, dokud nevzkypí. Změňte doporučený varný stupeň a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl.						
Příklady: 190 g kulatozrné rýže, 23 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 14,5 cm					
Příklady: 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
Vaření rýže*						
Nádoba: hrnec						
Teplota vody 20 °C						
Příklady: 125 g kulatozrné rýže, 300 ml vody a špetka soli	Ø 14,5 cm	9	cca 2:30	ano	2	ano
Příklady: 250 g kulatozrné 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						
55 ml těsta na jednu palačinku	Ø 18 cm	9	1:30	ne	7	ne
Smažení hluboce zmražených brambor						
Nádoba: hrnec						
Příklady: 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

Montážní návod



Výřez v pracovní desce o hloubce 500 mm

Při instalaci do stávajícího výřezu (při výměně) o hloubce 500 mm je nutné dbát na následující body:

- Hloubka výřezu maximálně 502 mm.
- Pracovní deska musí být rovná a čistá.
- Varnou desku vyrovnejte přesně doprostřed.
- Značka trojúhelníku se musí přesně shodovat s vyznačenou čárkou.

Dodržujte pokyny v návodu k použití a k montáži.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.

Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazným dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebením vzniklé používáním spotřebiče

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

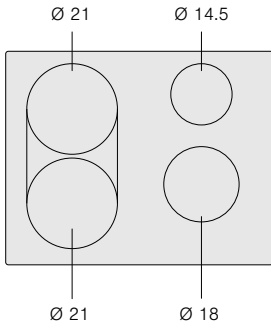
Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách
www.bosch-home.com/cz.

Zde máte také možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

Návod na obsluhu

PIT 645F17E

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 ochranou 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 pokrmy	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 lekársym zariadením musia byť obzvlášť opatrné pri používaní alebo pohybovaní sa v blízkosti varných indukčných panelov, keď sú zapnuté. Poradte sa so svojím lekárom alebo výrobcom prístroja, aby ste sa uistili, že spĺňa platné predpisy, a informovali sa o prípadnej nekompatibilitnosti.

Nebezpečenstvo požiaru!

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

Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Kovové predmety sa pri kontakte s varným panelom veľmi rýchlo zahrievajú. Na varný panel nikdy nepokladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky.
- 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 nezapínejte. Vytáhněte síťovú zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. 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 dna 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 zónulobal 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 dno nádob poškriabu sklokeramickú dosku.	Skontrolujte riad.
Strata farby	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte čistiace prostriedky určené pre varné panely.
	Odretenie 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 správny 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 dno 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 viaceré výhody:

- Úspora času pri varení a smažení; pri priamom zohrievaní nádoby.
- Šetrí sa energia.
- Jednoduchšia starostlivosť o spotrebič a jeho čistenie. Potraviny, ktoré prípadne vykipia z nádoby, sa nepripaľujú 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:

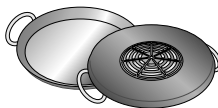
- smaltovanej ocele
- liateho železa
- špeciálneho riadu na indukciu z nehrdzavejúcej ocele.

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

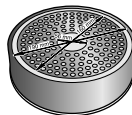
Existuje aj iný typ nádob na indukciu, ktorých dno nie je celé feromagnetické.



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, spôsobí 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, šetriac 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.

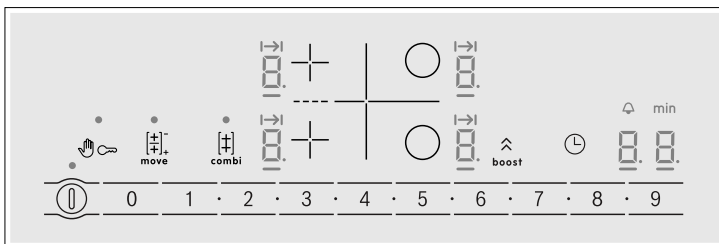
Detekcia nádoby

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

	Hlavný vypínač
	Varná zóna
	Oblasť nastavenia
	Ochrana pri utieraní
	Detská poistka
	Funkcia Powerboost
	Funkcia CombiZone
	Funkcia Move
	Časovač

Ukazovatele

	Prevádzkový stav
	Varné stupne
	Zvyškové teplo
	Funkcia nastavenia času
	Kuchynský časovač
	Automatické vypnutie
	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 „Riadi na varenie“.

Indikátor zvyškového tepla

Všetky varné zóny tohto varného panela sú vybavené ukazovateľom zvyškového 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.

2. Potom v oblasti nastavenia vyberte požadovaný stupeň varenia.

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  varných zón. Varný panel je pripravený na používanie.

Vypnutie: stlačíte symbol  , kým ukazovatele nezhasnú. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zvyškového 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

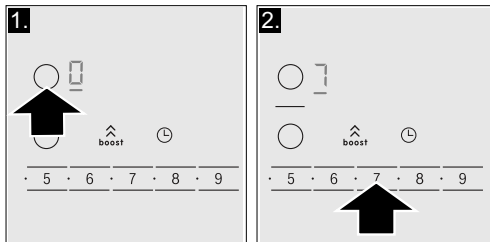
Každý varný stupeň je vybavený jedným medzistupňom. Je označený symbolom  na programovacej zóne.

Výber stupňa varenia

Varný panel musí byť zapnutý.


1. Dotknite sa symbolu  alebo  požadovanej varnej zóny.

Na ukazovateli svieti  a pod tým symbol  .




Stupeň varenia je nastavený.

Zmena varného stupňa

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

Vypnutie varnej zóny

Vyberte varnú zónu av programovacej zóne nastavte  . Varná zóna sa vypne a objaví sa ukazovateľ zvyškového 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 zvolte 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
Bífeť (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 pivnom cestíčku	6-7	
Zelenina, huby, obaľované v strúhanke alebo v pivnom cestíčku, napr. šampiňóny	6-7	
Cukrovinky, napr. šišky, ovocie v pivnom cestíčku	4-5	

* Varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

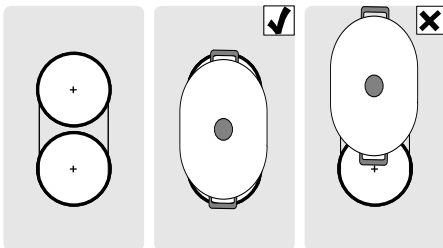
*** Často obracajte

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



Abyste 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 zvolíte 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.

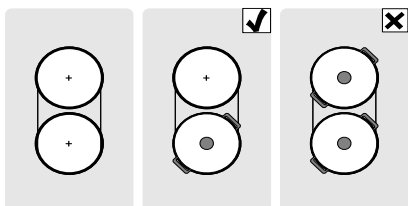
Upozornenia

- Varnú nádobu umiestnite len na jednu z varných zón. Funkcia sa neaktivuje, keď na obidvoch varných zónach sa nachádza po jednej varnej nádobe.
- Na ukazovateľ 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 nerozpozna 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.

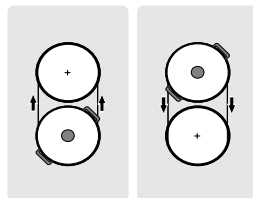
Odporúčania na používanie nádob

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 ukazovateľ 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

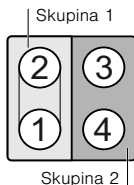
V kapitole *Základné nastavenia* sa uvádzajú informácie týkajúce sa zapojenia automatickej detskej poistky.

Funkcia Powerboost

Pomocou funkcie Powerboost možno veľké množstvo 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

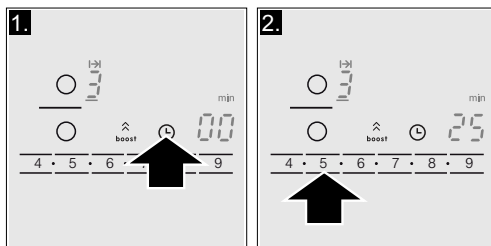
Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

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 vypína 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: Blokovaním 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 bliká **F**, **B** a ukazovateľ zvyškového tepla **h/h**.

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

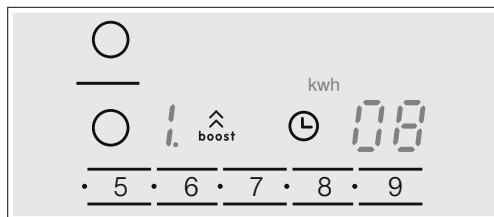
Hneď ako je aktivované automatické obmedzenie času, riadi sa táto funkcia podľa nastaveného varného stupňa (od 1 do 10 hodín).

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 prispôbené osobitným potrebám používateľa.

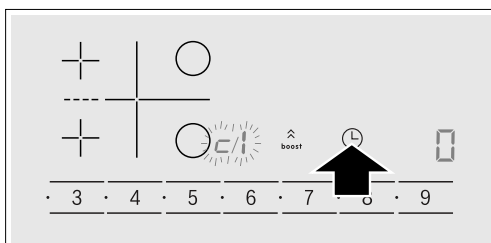
Ukazovateľ	Funkcia
c 1	Automatická detská poistka 0 Deaktivovaná.* 1 Aktivovaná.
c 2	Zvukové signály 0 Potvrdzujúci signál a signál chyby sú deaktivované. 1 Aktivovaný je len signál chyby. 2 Aktivovaný je len potvrdzujúci signál. 3 Aktivované sú všetky signály.*
c 3	Zobrazenie spotreby energie 0 Deaktivované.*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

*Nastavenie výrobcu

Prístup k základným nastaveniam

Varný panel musí byť vypnutý.

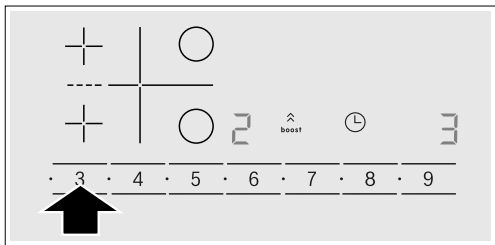
- Varný panel zapnite hlavným vypínačom.
- V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd stlačte  a podržte 4 sekundy.



Na ukazovateli stupňa varenia bliká striedavo c a 1 a na ukazovateli časovača sa rozsvieti 0 ako prednastavenie.

- Dotýkajte sa symbolu  dovedty, 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 škvŕn
 - 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 trochu 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 prikyte 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. Počkajte asi 30 sekúnd a opäť ho zapojte.*
$F0$ / $F9$	Vyskytla sa interná chyba vo funkcii.	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkajte asi 30 sekúnd a opäť ho zapojte.*
$F2$	Elektronický obvod sa prehrial a vypol príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronický obvod dostatočne nevychladne. Potom stlačte akýkoľvek symbol varného panela.*
$F4$	Elektronický obvod sa prehrial a vyplí sa všetky varné zóny.	

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

Neumiestňujte na ovládací panel horúce nádoby.

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
F5 + 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.
F5 a zvukový signál	V zóne ovládacieho panela sa nachádza horúca nádoba. Varná zóna sa vypla, aby nedošlo k poškodeniu elektronického obvodu.	Odstráňte uvedenú nádobu. Počkajte niekoľko sekúnd. Stlačte akýkoľvek bod na ovládacom paneli. Keď sa ukazovateľ poruchy vypne, je možné pokračovať vo varení.
U1	Prívodné elektrické napätie nezodpovedá obvyklému limitu fungovania.	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
U2 / U3	Varná zóna sa prehriala a vypla sa, aby nedošlo k poškodeniu pracovnej dosky.	Počkajte, 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 hvizdanie

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 hvizdanie

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 hvizdanie 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 zákaznickeho servisu vždy uveďte číslo výrobku (č. E) a výrobné číslo (č. FD) vášho spotrebiča. Typový štítek s číslami nájdete na doklade s údajmi o spotrebiči.

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spofahnite 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 spotrebiteľov.

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						
Šošovicová polievka*						
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
Šošovicová polievka v konzerve, napr. šošovica s klobásou od Erasco						
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. Rozpusťte maslo, pridajte múku a soľ a všetko zohrejte		1	približne 3:00	Nie		
2. Pridajte mlieko a uveďte 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

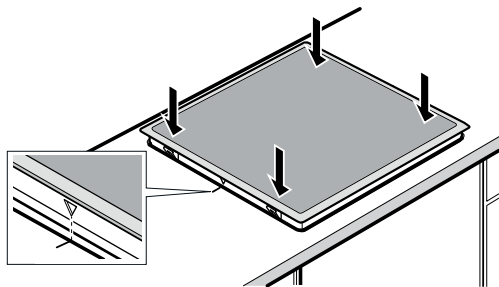
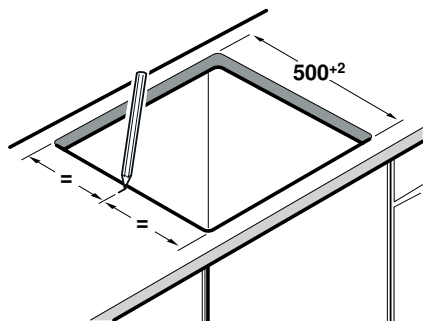
**Recept podľa DIN EN 60350-2

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 palacínok**						
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

Montážny návod



Výrez v pracovnej doske s hĺbkou 500 mm

Pri inštalácii do existujúceho výrezu (pri výmene) s hĺbkou 500 mm je nutné dbať na nasledujúce body:

- Hĺbka výrezu maximálne 502 mm.
- Pracovná doska musí byť rovná a čistá.
- Varnú dosku vyrovnajte presne do stredu.
- Značka trojuholníka sa musí presne zhodovať s vyznačenou čiarkou.

Dodržiavajte pokyny v návode na obsluhu a na montáž.

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy **BSH** domáci spotrebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a, 155 00 Praha 5, ČR**2 roky**záruka od výrobcu
na všetky spotrebičeDovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
org. zložka Bratislava
Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr. Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkoví platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV BOSCH

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva elektro servis, s. r. o.	Mýtna 17	Bratislava 811 07	02/45 95 88 55 0905 722 111	servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk
LASER Komárno spol. s r. o.	Mesačná 20	Komárno 945 01	035/770 26 88 0915 222 454	servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk
Ing. Ľubor Kolesár Kubis	Thurzova 12	Košice 040 01	055/622 14 77 0905 894 769	kubisservis@mail.t-com.sk
ELEKTROSERVIS VALTIM	Ul. Obrancov mieru 9	Michalovce 071 01	056/642 32 90 0903 855 309	valiskalubomir@stonline.sk
EXPRES servis Anna Elmanová	Spojovacia 7	Nitra 949 01	037/652 45 97 0903 524 108	expresservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Piešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran Luboš	Švábska 6695/57A	Prešov 080 05	051/772 14 39 0905 904 572	baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk
ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	V. Clementisa 6	Prievidza 971 01	046/548 57 78 0905 264 822	pavlicek_elektroservis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroservis.sk
N.B.ELEKTROCENTRUM	B. Bartóka 24	Rimavská Sobota 979 01	047/581 18 77 0905 664 258	nbelektrocentrum@stonline.sk
Elpra spol. s r. o.	Liptovská Lužná 496	Ružomberok 034 72	044/439 64 13 0905 577 817	elpra@speednet.sk
BSC – servis centrum spol. s r. o.	Hlavná ul. č. 5	Sučany 038 52	043/400 34 24 0902 272 727	bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk
Jozef Rožník	Žabinská 325	Trenčín 911 05	0903 702 458	roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk
STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS	Hviezdoslavova 34	Zvolen 960 01	045/540 07 98 0905 259 983	stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	Žilina 010 01	041/564 06 27	mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk

Dodavatel CZ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a
155 00 Praha 5

Dodávateľ SK:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava



Seznam servisních partnerů a informace o záručních podmínkách naleznete na:

www.bosch-home.com/cz
infolinka: + 420 251 095 555

Zoznam servisných partnerov a informácie o záručných podmienkach nájdete na:

www.bosch-home.com/sk
infolinka: + 421 244 452 041