BOSCH

PKF 645K17E

PKF645K17E

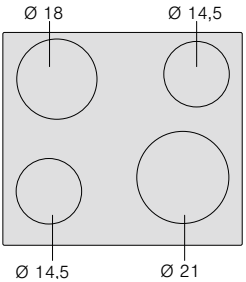
4 242002 726984

Návod k použití

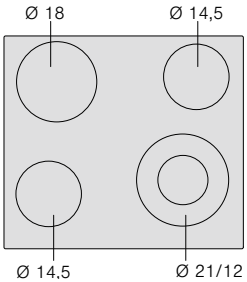
PKF 645K17E

Q4ACZM2777

PKE6..K17.



PKF6..K17.



cs Obsah

Bezpečnostní pokyny **2**
Příčiny poškození 3
Ochrana životního prostředí **4**
Ekologická likvidace 4
Tipy, jak ušetřit energii 4
Seznámení se spotřebičem **4**
Ovládací panel 4
Varné zóny 4
Ukazatel zbytkového tepla 5
Nastavení varné desky **5**
Zapnutí a vypnutí varné desky 5
Nastavení varné zóny 5
Tabulka pro vaření 5
Elektronika uvedení do varu **7**
Nastavení elektroniky uvedení do varu 7
Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu 7
Tipy k elektronice uvedení do varu 7
Dětská pojistka **8**
Zapnutí a vypnutí dětské pojistky 8
Automatická dětská pojistka 8
Automatické časové omezení **8**
Blokování při utírání **8**
Základní nastavení **8**
Změna základních nastavení 9
Čištění a údržba **9**
Sklokeramika 9
Rám varné desky 9
Odstranění poruchy **10**
Zákaznický servis **10**
Zkušební pokrmy **11**

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.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

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 krycí desky nebo nevhodné ochranné mříže za účelem zajištění bezpečnosti dětí. Mohou vést k nehodám způsobeným např. přehřátím, vznícením nebo prasknutím materiálu.

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.

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.

Příčiny poškození

Pozor!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku.
- Neohřívejte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neodkládejte horké pánve a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.
- Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Pokrmy, které přetečou	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku	Zkontrolujte své nádobí.
Změny barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
	Odření hrncem (např. hliník)	Hrnce a pánve při posouvání nazdvihněte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, pokrmy s vysokým obsahem cukru	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- 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 úrazu!

Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

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

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

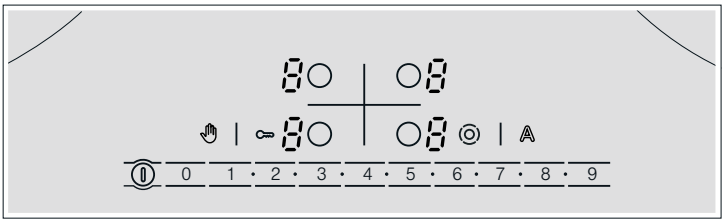
Tipy, jak ušetřit energii

- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Skleněná poklička umožňuje nahlédnout do hrnce, aniž by bylo nutné ji zvednout.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Zejména příliš malé hrnce na varné zóně způsobují energetické ztráty. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce. Většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte v malém množství vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.
- Dbejte na to, aby hrnec vždy zakrýval co možná největší plochu varné zóny.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření.
- Zvolte vhodný stupeň dalšího vaření. Při příliš vysokém stupni dalšího vaření plýtváte energií.
- Využívejte zbytkové teplo varné desky. Při delší době vaření vypněte varnou zónu již 5 až 10 minut před koncem doby vaření.

Seznámení se spotřebičem

Návod k použití platí pro různé varné desky. Na *straně 2* naleznete přehled typů s rozměry.

Ovládací panel



Ukazatele	
1-9	Stupně vaření
H/h	Zbytkové teplo
A	Elektronika uvedení do varu

Ovládací plošky	
⏻	Hlavní vypínač

Ovládací plošky	
A	Elektronika uvedení do varu
○	Volba varné zóny
✋	Blokování při utírání
🔑	Dětská pojistka
1•2•3•4•	Oblast nastavování
◎	Rozšíření varné zóny

Varné zóny

	Varná zóna	Připojení a odpojení
○	Jednookruhová varná zóna	
◎	Dvouokruhová varná zóna	Zvolte varnou zónu, dotkněte se symbolu ◎.

Připojení varné zóny: Příslušný ukazatel svítí.

Zapnutí varné zóny: Automaticky se zvolí naposledy nastavená velikost.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu dvoustupňový ukazatel zbytkového tepla.

Když se na ukazateli zobrazí H, je varná zóna ještě horká. Na varné zóně můžete např. udržovat teplé malé množství pokrmu nebo rozpustit polevu. Když varná zóna zchladne, ukazatel se přepne na h. Ukazatel zhasne, když je varná zóna dostatečně vychladlá.

Nastavení varné desky

V této kapitole je popsáno nastavení varných zón. V tabulce naleznete stupně a doby vaření pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu ⏻. Zazní akustický signál. Svítí kontrolka nad hlavním vypínačem a ukazatele 0. Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu ⏻, dokud kontrolka nad hlavním vypínačem a ukazatele nezhasnou. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí dál, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění

- Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 20 sekund vypnuté.
- Nastavení zůstanou uložená první 4 sekundy po vypnutí. Pokud během této doby varnou desku znovu zapnete, budou aktivní předchozí nastavení.

Nastavení varné zóny

V oblasti nastavování se nastavuje požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

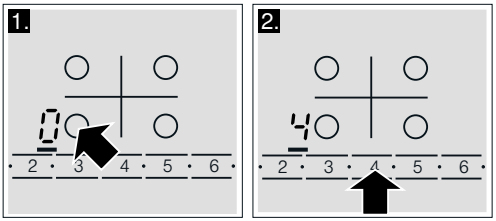
Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. V oblasti nastavování je vyznačený symbolem •.

Nastavení stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Pro zvolení varné zóny se dotkněte symbolu ○ .
   Na ukazateli stupně vaření svítí 0, pod ukazatelem stupně vaření svítí _ .
2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.



Změna stupně vaření
Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.

Vypnutí varné zóny

Pomocí symbolu ○ zvolte varnou zónu. V oblasti nastavování nastavte 0. Přibližně po 10 sekundách se zobrazí ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Naposledy nastavená varná zóna zůstane aktivovaná. Můžete varnou zónu nastavit, aniž byste ji museli zvolit znovu.
- Teplota varné zóny se reguluje zapínáním a vypínáním ohřevu. I při nejvyšším výkonu se ohřev může zapínat a vypínat.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

Doby vaření a stupně vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky.

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

Husté pokrmy občas zamíchejte.

	Stupeň dalšího vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Rozpouštění		
čokoláda, poleva	1–1.	–
máslo, med, želatina	1–2	–
Ohřívání a udržování teploty		
eintopf (např. čočkový eintopf)	1–2	–
mléko**	1–2	–
ohřívání párků ve vodě**	3–4	–
Rozmrazování a ohřívání		
zmrazený špenát	2.–3.	10–20 min
zmrazený guláš	2.–3.	20–30 min

* Další vaření bez pokličky
** Bez pokličky
*** Několikrát obraťte

	Stupeň dalšího vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Dovařování, svařování		
knedlíky	4–5.*	20–30 min
ryby	4–5*	10–15 min
bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1–2	3–6 min
šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3–4	8–12 min
Vaření, vaření v páře, dušení		
rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2–3	15–30 min
mléčná rýže	1–2	35–45 min
brambory vařené ve slupce	4–5	25–30 min
vařené loupané brambory	4–5	15–25 min
těstoviny	6–7*	6–10 min
eintopf, polévky	3.–4.	15–60 min
zelenina	2.–3.	10–20 min
zelenina, zmrazená	3.–4.	10–20 min
vaření v tlakovém hrnci	4–5	–
Dušení		
rolády	4–5	50–60 min
dušené hovězí	4–5	60–100 min
guláš	2.–3.	50–60 min
Pečení**		
řízek, přírodní nebo obalovaný	6–7	6–10 min
řízek, zmrazený	6–7	8–12 min
kotleta, přírodní nebo obalovaná***	6–7	8–12 min
steak (silný 3 cm)	7–8	8–12 min
hamburgery, frikadely (silné 3 cm)***	4.–5.	30–40 min
drůbeží prsa (silná 2 cm)***	5–6	10–20 min
drůbeží prsa, zmrazená***	5–6	10–30 min
ryby a rybí filé, přírodní	5–6	8–20 min
ryby a rybí filé, obalované	6–7	8–20 min
ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6–7	8–12 min
scampi a garnáti	7–8	4–10 min
zmrazené směsi	6–7	6–10 min
palačinky	6–7	postupně
omelety	3.–4.	postupně
volská oka	5–6	3–6 min
Fritování (postupně fritujte porce po 150–200 g v 1–2 l oleje**)		
zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8–9	–
krokety	7–8	–
maso, např. části kuřete	6–7	–
maso, obalované nebo v pivním těstíčku	5–6	–
zelenina, houby obalované nebo v pivním těstíčku	5–6	–
drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pivním těstíčku	4–5	–

* Další vaření bez pokličky
** Bez pokličky
*** Několikrát obraťte

Elektronika uvedení do varu

Elektronika uvedení do varu zahřeje varnou zónu pomocí nejvyššího výkonu a přepne zpět na vámi zvolený stupeň dalšího vaření.

Doba zahřívání varné zóny záleží na nastaveném stupni dalšího vaření.

Nastavení elektroniky uvedení do varu

Elektroniku uvedení do varu lze aktivovat pouze během prvních 30 sekund po zapnutí varné zóny:

1. Nastavte požadovaný stupeň dalšího vaření.

2. Dotkněte se symbolu A.

Elektronika uvedení do varu je aktivovaná. Na ukazateli střídavě bliká A a stupeň dalšího vaření.

Po uvedení do varu svítí na ukazateli již jen stupeň dalšího vaření.

Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu

V následující tabulce je uvedeno, pro jaké pokrmy je elektronika uvedení do varu vhodná.

Menší uvedené množství se vztahuje na menší varné zóny, větší množství pak na větší varné zóny. Uvedené hodnoty jsou orientační.

Husté pokrmy občas zamíchejte.

Pokrmy připravované pomocí elektroniky uvedení do varu	Množství	Stupeň vaření	Celková doba vaření v minutách
Ohřívání			
vývar	500 ml–1 l	A 7–8	4–7 min
zahuštěné polévky	500 ml–1 l	A 2–3	3–6 min
mléko**	200–400 ml	A 1–2	4–7 min
Ohřívání a udržování teploty			
eintopf (např. čočkový eintopf)	400–800 g	A 1–2	–
Rozmrazování a ohřívání			
zmrazený špenát	300–600 g	A 2.–3.	10–20 min
zmrazený guláš	500 g–1 kg	A 2.–3.	20–30 min
Dovařování			
ryby	300–600 g	A 4–5*	20–25 min
Vaření			
rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	125–250 g	A 2–3	20–25 min
brambory vařené ve slupce s 1–3 šálky vody	750 g–1,5 kg	A 4–5	30–40 min
vařené loupané brambory s 1–3 šálky vody	750 g–1,5 kg	A 4–5	20–30 min
zelenina s 1–3 šálky vody	500 g–1 kg	A 2.–3.	15–20 min
zmrazená zelenina s 1–3 šálky vody	500 g–1 kg	A 4.–5.	15-–20 min
Dušení			
rolády	4 ks	A 4–5	50–60 min
dušené hovězí	1 kg	A 4–5	80–100 min
Pečení* **			
řízek, přírodní nebo obalovaný	1–2 ks	A 6–7	8–12 min
kotleta, přírodní nebo obalovaná	1–2 ks	A 6–7	8–12 min
steak (silný 3 cm)	1–2 ks	A 7–8	8–12 min
ryby a rybí filé obalované	1–2 ks	A 6–7	8–12 min
ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	200–300 g	A 6–7	8–12 min
palačinky		A 6–7	postupné smažení

* Další vaření bez pokličky
** Bez pokličky

Tipy k elektronice uvedení do varu

Elektronika uvedení do varu je určena pro vaření pokrmů s malým množstvím vody pro zachování výživné hodnoty.

- U velkých varných zón nalévejte k pokrmu jen cca 3 šálky vody, u malých cca 2.
- Hrnec přikryjte pokličkou.
- Pro pokrmy, které se vaří ve velkém množství vody (např. těstoviny), není elektronika uvedení do varu vhodná.

Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky můžete zajistit, aby varnou desku nemohly zapnout děti.

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu ⊂⊃. Na dobu 10 sekund se rozsvítí kontrolka nad symbolem ⊂⊃ . Varná deska je zablokovaná.

Vypnutí: Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu ⊂⊃ . Zablokování se zruší.

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy po vypnutí varné desky.

Zapnutí a vypnutí

Postup pro zapnutí automatické dětské pojistky je popsaný v kapitole Základní nastavení.

Automatické časové omezení

Pokud je varná zóna zapnutá dlouhou dobu a nezměníte nastavení, aktivuje se automatické časové omezení.

Ohřev varné zóny se přeruší. Na ukazateli varné zóny bliká střídavě F 8 a ukazatel zbytkového tepla H/h.

Jakmile se dotknete libovolné ovládací plošky, ukazatel zhasne. Můžete provést nové nastavení.

Za jak dlouho se aktivuje časové omezení, závisí na nastaveném stupni vaření (1 až 10 hodin).

Blokování při utírání

Pokud chcete ovládací panel utřít, když je varná deska zapnutá, mohla by se změnit nastavení.

Aby se to nestalo, je vaše varná deska vybavená funkcí blokování při utírání. Dotkněte se symbolu ✋⊂⊃. Zazní akustický signál a rozsvítí se kontrolka nad symbolem ✋⊂⊃.

Ovládací panel se na 30 sekund zablokuje. Ovládací panel můžete otřít, aniž by se změnila nastavení.

Upozornění: Na hlavní vypínač se funkce blokování při utírání nevztahuje. Varnou desku můžete kdykoli vypnout.

Základní nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení. Tato nastavení si můžete upravit dle svých vlastních zvyklostí.

Ukazatel	Funkce
c 1	**Automatická dětská pojistka** 0 Vypnutá.* 1 Zapnutá.
c2	**Signál** 0 Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládání je vypnutý. 1 Zapnutý pouze signál při nesprávném ovládání. 2 Zapnutý pouze potvrzující signál. 3 Zapnutý potvrzující signál a signál při nesprávném ovládání.*
c 7	**Připojení topných okruhů** 0 Vypnuté. 1 Zapnuté. 2 Poslední nastavení před vypnutím varné zóny.*
c9	**Doba volby varné zóny** 0 Neomezená: Vždy můžete nastavit naposledy zvolenou varnou zónu, aniž byste ji museli zvolit znovu.* 1 Naposledy zvolenou varnou zónu můžete nastavit 10 sekund po zvolení, poté musíte varnou zónu před nastavením znovu zvolit.

* Základní nastavení

Ukazatel	Funkce
c0	**Resetování na základní nastavení** 0 Vypnuté.* 1 Zapnuté.

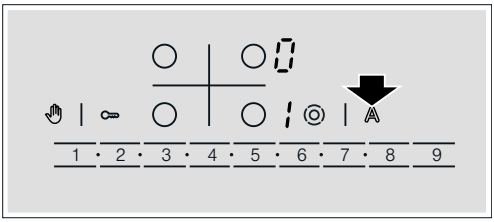
* Základní nastavení

Změna základních nastavení

Varná deska musí být vypnutá.

1. Zapněte varnou desku.

2. Během následujících 10 sekund se 4 sekundy dotýkejte symbolu A.

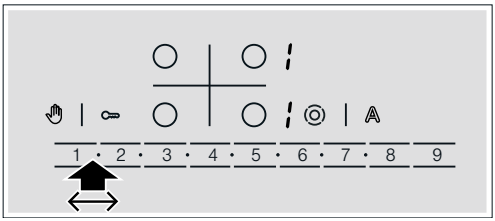


3. .

Na dolním displeji střídavě bliká c a 1, na horním displeji svítí 0.

4. Dotkněte se symbolu A tolikrát, dokud se na dolním displeji nezobrazí požadovaný ukazatel.

5. V oblasti nastavování nastavte požadovanou hodnotu.



6. Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu A.

Nastavení bylo aktivováno.

Vypnutí

Pro opuštění základního nastavení vypněte varnou desku hlavním vypínačem a znovu ji nastavte.

Čištění a údržba

Pokyny v této kapitole vám pomohou při údržbě varné desky.

Vhodné čisticí a ošetřovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Sklokeramika

Varnou desku vyčistěte po každém vaření. Zbytky pokrmů se tak nepřipečou.

Varnou desku čistěte, až když je dostatečně vychladlá.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku. Dodržujte pokyny pro čištění uvedené na obale.

Nikdy nepoužívejte:

- nezředěné prostředky na ruční mytí nádobí,
- čisticí prostředky pro myčku nádobí,
- abrazivní prostředky,
- agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrn,
- abrazivní houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Silné znečištění odstraníte nejlépe škrabkou na sklo, která se prodává. Řiďte se pokyny výrobce.

Vhodnou škrabku na sklo obdržíte také u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Dobrých výsledků dosáhnete pomocí speciálních houbiček na čištění sklokeramiky.

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nové houbové utěrky před použitím důkladně vymáchejte.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

Odstranění poruchy

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, věnujte pozornost pokynům v tabulce.

Elektronika varné desky je umístěná pod ovládacím panelem. V důsledku různých příčin může teplota v této oblasti silně stoupnout.

Aby nedošlo k přehřátí elektroniky, varné zóny se v případě potřeby automaticky vypnou. Zobrazuje se ukazatel F2, F4 nebo F5 střídavě s ukazatelem zbytkového tepla H nebo h.

Ukazatel	Chyba	Opatření
Žádný	Přerušené napájení.	Zkontrolujte domovní pojistku spotřebiče. Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
Všechny ukazatele blikají	Ovládací ploška je mokrá nebo na ní leží nějaký předmět.	Ovládací plošku osušte nebo odstraňte předmět.
F2	Vařili jste delší dobu na několika varných zónách s vysokým výkonem. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Chvíli počkejte. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Když F2 zhasne, elektronika dostatečně vychladla. Můžete vařit dál.
F4	I přes vypnutí indikované ukazatelem F2 se elektronika dále zahřívá. Proto se vypnuly všechny varné zóny.	Chvíli počkejte. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Až F4 zhasne, můžete vařit dál.
Střídavě bliká F5 a stupeň vaření. Zní akustický signál.	Varování: Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Hrozí přehřátí elektroniky.	Hrnec odstraňte. Za krátkou chvíli chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
F5 a akustický signál	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Hrnec odstraňte. Chvíli počkejte. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Až F5 zhasne, můžete vařit dál.
F8	Varná zóna byla v provozu příliš dlouho a vypnula se.	Varnou zónu můžete ihned znovu zapnout.

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD:

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

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

Zkušební pokrmy

Tato tabulka byla sestavena pro zkušební instituce, aby usnadnila testování našich spotřebičů.

Údaje v tabulce se vztahují na nádobí od firmy Schulte-Ufer, které nabízíme jako příslušenství, (4dílná sada hrnců pro indukční vaření HEZ 390042) s následujícími rozměry:

- Rendlík s rukojetí Ø 16 cm, 1,2 l, pro jednookruhová varná zóna Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l, pro jednookruhová varná zóna Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l, pro varnou zónu Ø 18 nebo Ø 17 cm
- Pánev Ø 24 cm, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17 cm

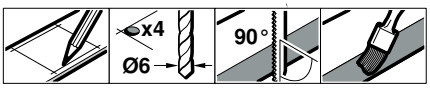
	Rozehřátí/uvedení do varu			Další vaření	
Zkušební pokrmy	**Stupeň pro uvedení do varu**	**Doba trvání (min:s)**	**Poklička**	**Stupeň dalšího vaření**	**Poklička**
Rozpuštění čokolády					
Nádoba: rendlík s rukojetí					
Čokoládová poleva (např. Dr. Oetker jemně hořká, 150 g) na varné zóně Ø 14,5 cm	–	–	–	1.	Ne
Ohřívání a udržování teploty čočkového eintopfu					
Nádoba: hrnec					
Čočkový eintopf podle DIN 44550					
Počáteční teplota 20° C					
Množství 450 g, pro varnou zónu Ø 14,5 cm	9	Cca 2:00 bez míchání	Ano	1.	Ano
Množství: 800 g, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	Cca 2:00 bez míchání	Ano	1.	Ano
Čočkový eintopf z konzervy					
Např. čočková terina s párkem od výrobce Erasco: počáteční teplota 20° C					
Množství 500 g, pro varnou zónu Ø 14,5 cm	9	Cca 2:00 (zamíchat po cca 1:30)	Ano	1.	Ano
Množství: 1 000 g, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	Cca 2:30 (zamíchat po cca 1:30)	Ano	1.	Ano
Vaření bešamelové omáčky					
Nádoba: rendlík s rukojetí					
Teplota mléka: 7° C					
Recept: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli, pro varnou zónu Ø 14,5 cm	9 [2]	Cca 5:20	Ne	1 [1, 3]	Ne
		[2] K jíšce přidejte mléko a přiveďte ho za stálého míchání k varu.		[1] Nechte rozpustit máslo, přimíchejte mouku a sůl a 3 minuty pražte jíšku. [3] Poté co se bešamelová omáčka začne vařit, ji nechte další 2 minuty za stálého míchání povařit na stupeň 1.	
Vaření mléčné rýže					
Nádoba: hrnec					
Teplota mléka: 7° C					
Recept: 190 g kulatozrnné rýže, 22,5 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli, pro varnou zónu Ø 14,5 cm	9	Cca 6:30 Zahřejte mléko k varu. Přepněte na stupeň dalšího vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl.	Ne	2 Po 10 minutách mléčnou rýži zamíchejte.	Ano

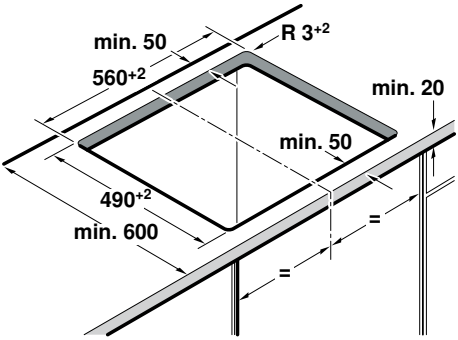
Zkušební pokrmy	Rozehřátí/uvedení do varu			Další vaření	
	Stupeň pro uvedení do varu	Doba trvání (min:s)	Poklička	Stupeň dalšího vaření	Poklička
Recept: 250 g kulatozrnné rýže, 30 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli, pro varnou zónu Ø 18 nebo Ø 17 cm	9	Cca 6:30 Zahřejte mléko k varu. Přepněte na stupeň dalšího vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl.	Ne	2 Po 10 minutách mléčnou rýži zamíchejte.	Ano
Vaření rýže					
Nádoba: hrnec					
Teplota vody 20° C					
Recept podle DIN 44550:	9	Cca 2:48	Ano	2	Ano
125 g dlouhozrnné rýže, 300 g vody a špetka soli, pro varnou zónu Ø 14,5 cm					
Recept podle DIN 44550:	9	Cca 3:15	Ano	2.	Ano
250 g dlouhozrnné rýže, 600 g vody a špetka soli, pro varnou zónu Ø 18 nebo Ø 17 cm					
Pečení steaků z vepřové panenky					
Nádoba: pánev na pečení					
Počáteční teplota steaků z panenky: 7° C					
Množství: 3 steaky z panenky (celková hmotnost cca 300 g, tloušťka cca 1 cm), 15 g slunečnicového oleje, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	Cca 2:40	Ne	7	Ne
Pečení palačinek					
Nádoba: pánev na pečení					
Recept podle DIN EN 60350-2					
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17	9	Cca 2:40	Ne	6 nebo 6. podle míry opečení	Ne
Smažení zmrazených hranolků					
Nádoba: hrnec					
Množství: 1,8 kg slunečnicového oleje, na 1 porci: 200 g zmrazených hranolků (např. McCain 123 Frites Original), pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180° C.	Ne	9	Ne

Pokud se testy provádějí s varnou zónou o Ø 18 cm s jmenovitým výkonem 1 500 W, prodlužuje se doba uvedení do varu o cca 20 % a stupeň dalšího vaření se zvýší o jeden stupeň.

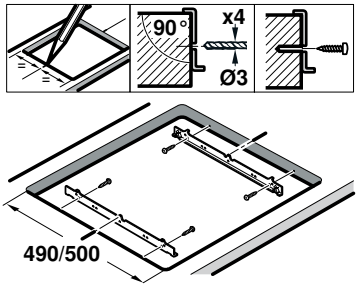
Montážní návod

1

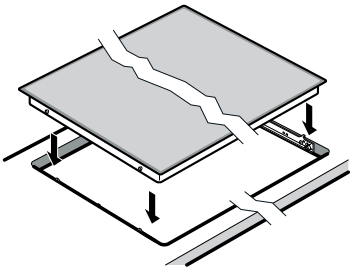

x4
Ø6
90°


min. 50
R 3+2
560+2
min. 20
min. 50
490+2
min. 600
=
=

2


90°
x4
Ø3
490/500

3



Na co musíte dbát

Elektrické připojení: Jen přes koncesovaného odborníka. Při neodborném připojení zaniká nárok na záruku.

Vestavění: Jen odborně provedené, u škod nese odpovědnost ten, kdo spotřebič instaloval.

Druh připojení: Spotřebič odpovídá třídě ochrany I a smí být provozován jen ve spojení s ochranným stykačem.

Instalace: V instalaci musí být k dispozici všepólový odpojovací spínač se vzdáleností kontaktů 3 mm.

Vestavění pod varnou desku: Pod varnou desku neinstalujte žádné chladicí spotřebiče, myčky nádobí, pečicí trouby bez ventilátoru, pračky.

Modulární /Kompaktní myčky nádobí stejné značky mohou být instalovány pod varnou desku. Tloušťka pracovní desky alespoň 40 mm.

Mezidno: Pokud je spodní strana varné desky přístupná, musí být namontováno mezidno.

Ohledně mezidna jako zvláštní příslušenství se zeptejte ve specializované prodejně.

Pokud se rozhodnete použít vlastní mezidno, minimální vzdálenost od síťového připojení spotřebiče musí být 10 mm.

Pracovní deska: Rovná, vodorovná, stabilní.

Příprava nábytku - obrázek 1

Nábytek pro vestavění: Odolnost vůči teplotě alespoň 90°C.

Výřez: Minimální vzdálenost od bočních stěn: 70 mm.
Po provedení výřezu odstraňte piliny.

Řezné plochy: Zapečeťte žáruvzdorným prostředkem.

Připevněte upevňovací lišty - obrázek 2

Pracovní desky s kachličkami: Použijte spodní šroubovací otvory.

Pracovní desky z kamene: Přilepte upevňovací lišty.

Připojení a vložení varné desky - obrázek 3

Před připojením spotřebiče zkontrolujte domácí instalaci.

Spotřebič bez přívodního vedení: Připojujte jen podle obrázku připojení. V případě potřeby namontujte přiložené měděné můstky. Síťové vedení: Typ H05 VV-F nebo vyšší, průřez žíly min. 1,5 mm^2.

Spotřebič s předmontovaným 5-/6- žílovým přívodním kabelem: Jen zaškolený technik zákaznického servisu smí přívodní kabel vyměňovat.

Vložení: Přívodní vedení nemačkejte, netahejte přes ostré hrany. Při vestavěné pečicí troubě pod varnou deskou vedení veďte přes zadní rohy pečicí trouby k připojovací zásuvce.

Upozornění: Na displeji spotřebiče se zobrazí U400 je-li nesprávně připojen. Spotřebič odpojte od sítě, zkontrolujte připojení.

Pracovní desky s kachličkami: Štěrbiny utěsněte silikonovým kaučukem.

Demontáž varné desky: Spotřebič odpojte od sítě. Varnou desku zezdola vytlačte.

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 průkazním 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
- opotřebení vniklé 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

PKF 645K17E

Q4ACZM2777

sk Obsah

Bezpečnostné pokyny ... 2
Príčiny škôd ... 3
Ochrana životného prostredia ... 3
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia ... 3
Tipy na úsporu energie ... 3
Zoznámte sa so svojím spotrebičom ... 4
Ovládací panel ... 4
Varné zóny ... 4
Ukazovateľ zvyškového tepla ... 4
Nastavenie varného panela ... 5
Zapnutie a vypnutie varného panela ... 5
Nastavenie varnej zóny ... 5
Tabuľka prípravy jedál ... 5
Elektronické riadenie procesu varenia ... 6
Nastavenie elektronického riadenia procesu varenia ... 6
Tabuľka prípravy jedál pre elektronické riadenie procesu varenia ... 7
Tipy pre funkciu elektronického riadenia procesu varenia ... 7
Detská poistka ... 7
Zapnutie a vypnutie detskej poistky ... 7
Automatická detská poistka ... 7
Automatické obmedzenie času ... 8
Blokovanie pred utieraním ... 8
Základné nastavenia ... 8
Zmena základných nastavení ... 9
Čistenie a ošetrovanie ... 9
Sklokeramika ... 9
Rám varného panela ... 9
Odstránenie poruchy ... 10
Zákaznícky servis ... 10
Skúšobné jedlá ... 11

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.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

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 žiadné krycie dosky alebo nevhodné ochranné mreže na zaistenie bezpečnosti detí. Môžu viesť k nehodám spôsobeným napr. prehriatím, vznietením alebo prasknutím materiálu.

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.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrene zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskladňujte 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.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný 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 alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Nebezpečenstvo poranenia!

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!

- Drsné dná hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance.
- Zabráňte zohrievaniu prázdnych hrncov. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Horúce panvice a hrnce nikdy neodkladajte na ovládací panel, oblasť ukazovateľov a rám. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Ak na varný panel spadnú tvrdé alebo ostré predmety, panel sa môže poškodiť.
- Hliníkové fólie a umelé nádoby sa na horúcich varných zónach rozpúšťajú. Ochranná fólia sporáka je na varný panel nevhodná.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škvrny	Pretečené jedlá	Pretečené jedlá ihneď odstraňujte škrabkou na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.
Poškriabanie	Soľ, cukor a abrazívne čistiace prostriedky na riad	Nepoužívajte varný panel ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné dná hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance	Skontrolujte svoj riad.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.
	Odretie hrncom (napr. hliník)	Hrnce a panvice pri posúvaní nadvihnite.
Nerovnosti povrchu	Cukor, jedlá s vysokým obsahom cukru	Pretečené jedlá ihneď odstraňujte škrabkou na sklo.

Ochrana životného prostredia

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

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

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

Tipy na úsporu energie

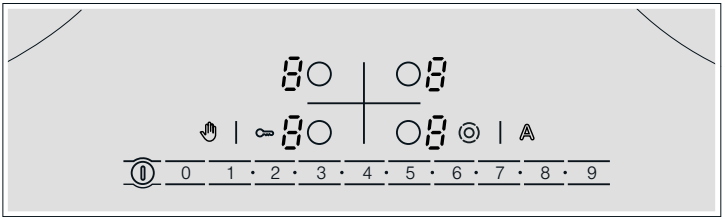
- Hrnce vždy zakryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje štyrikrát viac energie. Sklenená pokrievka umožňuje nahliadnuť do hrnca bez toho, že by ste ju museli nadvihnúť.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dná zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny. Predovšetkým príliš malé hrnce na varnej zóne spôsobujú energetické straty. Nezabudnite: Výrobcovia riadu často uvádzajú horný priemer hrnca. Ten je väčšinou väčší než priemer dna.

- Na malé množstvo používajte menší hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovajú vitamíny a minerálne látky.
- Hrncom prikryte vždy čo najväčšiu plochu varnej zóny.
- Včas prepnite na nižší stupeň varenia.
- Zvoľte si vhodný stupeň ďalšieho varenia. Pri zvolení príliš vysokého stupňa ďalšieho varenia budete plytvať energiou.
- Využite zvyškové teplo varného panela. Pri dlhšom čase varenia vypnite varnú zónu už 5 až 10 minút pred koncom varenia.

Zoznámte sa so svojím spotrebičom

Návod na používanie platí pre rôzne varné panely. Na strane *2* nájdete prehľad typov s rozmermi.

Ovládací panel



Ukazovatele	
1-9	Stupne varenia
H/h	Zvyškové teplo
A	Elektronické riadenie procesu varenia

Ovládacie plochy	
⏻	Hlavný vypínač

Ovládacie plochy	
Ⓐ	Elektronické riadenie procesu varenia
○	Výber varnej zóny
✋	Blokovanie pred utieraním
⊶	Detská poistka
1•2•3•4•	Oblasť nastavovania
◎	Rozšírenie varnej zóny

Varné zóny

	Varná zóna	Pripojenie a odpojenie
○	Jednookruhová varná zóna	
◎	Dvojokruhová varná zóna	Vyberte varnú zónu, dotknite sa symbolu ◎

Rozšírenie varnej zóny: Príslušný ukazovateľ svieti.

Zapnutie varnej zóny: Automaticky sa zvolí naposledy nastavená veľkosť.

Ukazovateľ zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu dvojstupňový ukazovateľ zvyškového tepla.

Ak je na ukazovateli zobrazené H, varná zóna je ešte horúca. Môžete napr. udržiavať teplotu malého jedla alebo rozpustiť polevu. Ak ale varná zóna viac vychladne, zmení sa ukazovateľ na h. Ukazovateľ zhasne, keď je varná zóna dostatočne vychladnutá.

Nastavenie varného panela

V tejto kapitole sa dozviete, ako nastavovať varné zóny. V tabuľke nájdete pre jednotlivé jedlá odporúčaný stupeň varenia a čas.

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel sa zapína a vypína hlavným vypínačom.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu ⏻. Zaznie signál. Svieti kontrolka nad hlavným vypínačom a ukazovatele 0. Varný panel je pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Dotýkajte sa symbolu ⏻ dovtedy, kým kontrolka nad hlavným vypínačom a ukazovatele nezhasnú. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti ďalej, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.

Upozornenia

- Varný panel sa vypína automaticky, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 20 sekúnd.
- Nastavenia zostanú uložené prvé 4 sekundy po vypnutí. Ak v priebehu tohto času varný panel opäť zapnete, bude mať aktívne predchádzajúce nastavenia.

Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň varenia.

Stupeň varenia 1 = najnižší výkon

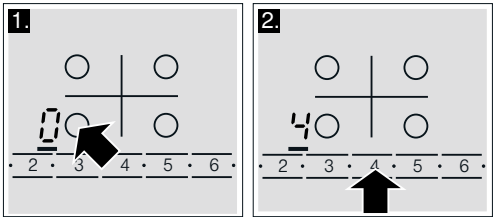
Stupeň varenia 9 = najvyšší výkon

Každý stupeň varenia má medzistupeň. V oblasti nastavenia je označený symbolom •.

Nastavenie stupňa varenia

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Varnú zónu zvolíte tak, že sa dotknete symbolu ○. Na ukazovateli stupňa varenia svieti 0, pod ukazovateľom stupňa varenia svieti _.
2. V oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň varenia.



Zmena stupňa varenia
Vyberte varnú zónu a v oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň varenia.

Vypnutie varnej zóny

Pomocou symbolu ○ zvoľte varnú zónu. V oblasti nastavenia nastavte 0. Približne po 10 sekundách sa objaví ukazovateľ zvyškového tepla.

Upozornenia

- Naposledy nastavená varná zóna zostane aktívna. Varnú zónu môžete nastaviť alebo nanovo zvoliť.
- Teplota varnej zóny sa reguluje zapínaním a vypínaním ohrevu. Aj pri najvyššom výkone sa ohrev môže zapínať a vypínať.

Tabuľka prípravy jedál

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Časy varenia a stupne varenia závisia od druhu, hmotnosti a kvality jedál. Preto sú možné odchýlky.

Na predvarenie používajte vždy stupeň varenia 9.

Husté jedlá príležitostne premiešajte.

	Stupeň pre ďalšie varenie	Čas trvania ďalšieho varenia v minútach
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva	1-1.	-
Maslo, med, želatína	1-2	-
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Eintopf (napr. šošovicový)	1-2	-
Mlieko**	1.-2.	-
Ohriatie párkov vo vode**	3-4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Špenát zmrazený	2.-3.	10-20 min.
Guláš zmrazený	2.-3.	20-30 min.
Varenie pod bodom varu		
Knedle, knedličky	4.-5.*	20-30 min.
Ryby	4-5*	10-15 min.
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1-2	3-6 min.
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3-4	8-12 min.

* Postupné varenie bez pokrievky
** Bez pokrievky
*** Častejšie obráťte

	Stupeň pre ďalšie varenie	Čas trvania ďalšieho varenia v minútach
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2-3	15-30 min.
Ryža v mlieku	1.-2.	35-45 min.
Zemiaky varené v šupke	4-5	25-30 min.
Varené zemiaky	4-5	15-25 min.
Cestoviny, rezance	6-7*	6-10 min.
Eintopf, polievky	3.-4.	15-60 min.
Zelenina	2.-3.	10-20 min.
Zelenina, zmrazená	3.-4.	10-20 min.
Varenie v tlakovom hrnci	4-5	-
Dusenie		
Rolády	4-5	50-60 min.
Dusené mäso	4-5	60-100 min.
Guláš	2.-3.	50-60 min.
Pečenie**		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	6-7	6-10 min.
Rezeň, zmrazený	6-7	8-12 min.
Kotleta, prírodná alebo obaľovaná***	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm hrubý)	7-8	8-12 min.
Hamburger, frikadely (hrúbka 3 cm)***	4.-5.	30-40 min.
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)***	5-6	10-20 min.
Prsia z hydiny, zmrazené***	5-6	10-30 min.
Ryby a rybie filé, prírodné	5-6	8-20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované	6-7	8-20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	6-7	8-12 min.
Nórske homáre a krevety	7-8	4-10 min.
Jedlá na panvici zmrazené	6-7	6-10 min.
Palacinky	6-7	priebežne
Omeleta	3.-4.	priebežne
Volské oká	5-6	3-6 min.
Fritovanie (150-200 g na porciu, priebežne fritujte v 1-2 l oleja**)		
Mrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugety	8-9	-
Krokety	7-8	-
Mäso, napr. porcie kurčaťa	6-7	-
Ryba obaľovaná alebo v pivovom cestíčku	5-6	-
Zelenina, huby obaľované alebo v pivovom cestíčku	5-6	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pivovom cestíčku	4-5	-

* Postupné varenie bez pokrievky
** Bez pokrievky
*** Častejšie obráťte

Elektronické riadenie procesu varenia

Elektronické riadenie procesu varenia rozohreje varnú zónu pomocou najvyššieho výkonu a prepne späť na vami zvolený ďalší stupeň varenia.

Čas zohrievania varnej zóny záleží na nastavenom stupni pre ďalšie varenie.

Nastavenie elektronického riadenia procesu varenia

Elektronické riadenie procesu varenia možno aktivovať len počas prvých 30 sekúnd po zapnutí varnej zóny:

1. Nastavte požadovaný stupeň ďalšieho varenia varnej zóny.

2. Dotknite sa symbolu A.

Elektronické riadenie procesu varenia je aktivované. Na ukazovateli bliká striedavo A so stupňom ďalšieho varenia.

Po predvarení svieti na ukazovateli len stupeň ďalšieho varenia.

Tabuľka prípravy jedál pre elektronické riadenie procesu varenia

V nasledujúcej tabuľke vidíte, na prípravu ktorých jedál je vhodné elektronické riadenie procesu varenia.

Menšie údaje o množstve sa vzťahujú na menšie varné zóny, väčšie údaje o množstve na väčšie varné zóny. Uvedené hodnoty sú orientačné.

Husté jedlá príležitostne premiešajte.

Varenie s elektronickým riadením procesu varenia	Množstvo	Stupeň varenia	Celkový čas prípravy jedla v minútach
Zohrievanie			
Vývar	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 min.
Zapražené polievky	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 min.
Mlieko**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min.
Zohrievanie a udržiavanie teploty			
Eintopf (napr. šošovicový)	400-800 g	A 1-2	-
Rozmrazovanie a zohrievanie			
Špenát zmrazený	300-600 g	A 2.-3.	10-20 min.
Guláš zmrazený	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30 min.
Varenie pod bodom varu			
Ryby	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.
Varenie			
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	125-250 g	A 2-3	20-25 min.
Zemiaky varené v šupke s 1-3 šálkami vody	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Varené zemiaky s 1-3 šálkami vody	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Zelenina s 1-3 šálkami vody	500 g-1 kg	A 2.-3.	15-20 min.
Zelenina zmrazená s 1-3 šálkami vody	500 g-1 kg	A 4.-5.	15-20 min.
Dusenie			
Rolády	4 kusy	A 4-5	50-60 min.
Dusené mäso	1 kg	A 4-5	80-100 min.
Pečenie**			
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	1-2 kusy	A 6-7	8-12 min.
Kotleta, prírodná alebo obaľovaná	1-2 kusy	A 6-7	8-12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	1-2 kusy	A 7-8	8-12 min.
Ryby a rybie filé, obaľované	1-2 kusy	A 6-7	8-12 min.
Ryby a rybie filé, obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Palacinky		A 6-7	priebežne opekať

* Postupné varenie bez pokrievky
** Bez pokrievky

Tipy pre funkciu elektronického riadenia procesu varenia

Elektronické riadenie procesu varenia je dimenzovaná pre varenie so zachovaním výživnej hodnoty a s malým množstvom vody.

- Pri použití veľkých varných zón nalejte k jedlu len približne 3 šálky vody, pri malých asi 2 šálky.
- Hrniec prikryte pokrievkou.
- Použitie elektronického riadenia procesu varenia sa nehodí na prípravu jedál, ktoré sa varia vo veľkom množstve vody (napr. cestoviny).

Detská poistka

Vďaka detskej poistke môžete zaistiť, aby deti nezapli varnú zónu.

Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu ⊂⊃ asi na 4 sekundy. Kontrolka nad symbolom ⊂⊃ svieti 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Vypnutie: Dotknite sa symbolu ⊂⊃ približne na 4 sekundy. Blokovanie je zrušené.

Automatická detská poistka

Touto funkciou sa automaticky aktivuje detská poistka, keď vypnete varnú zónu.

Zapnutie a vypnutie

To, ako zapnete automatickú detskú poistku, sa dozviete v kapitole základné nastavenia.

Automatické obmedzenie času

Ak je varná zóna dlhý čas zapnutá bez zmeny nastavenia, aktivuje sa automatické obmedzenie času.

Ohrev varnej zóny sa preruší. Na ukazovateli varných zón striedavo bliká F 8 a indikácia zvyškového tepla H/h.

Ukazovateľ zhasne, keď sa dotknete ktorejkoľvek ovládacej plochy. Môžete znova vykonať nastavenie.

Po akom čase sa aktivuje časové obmedzenie, závisí od nastaveného stupňa varenia (1 až 10 hodín).

Blokovanie pred utieraním

Ak chcete utrieť ovládací panel, keď je zapnutá varná zóna, môže dôjsť k zmene nastavení.

Aby ste tomu zabránili, varný panel je vybavený funkciou blokovania pred utieraním. Dotknite sa symbolu ✋ ⊂⊃. Zaznie signál a kontrolka nad symbolom ✋ ⊂⊃ sa rozsvieti. Ovládací panel je na 30 sekúnd zablokovaný. Ovládací panel môžete utrieť bez toho, aby sa zmenili nastavenia.

Upozornenie: Funkcia zablokovania pred utieraním sa nevzťahuje na hlavný vypínač. Varný panel možno kedykoľvek vypnúť.

Základné nastavenia

Váš spotrebič má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia si môžete upraviť podľa vlastných potrieb.

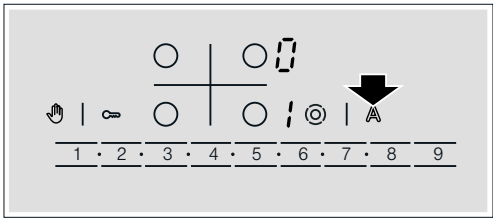
Ukazovateľ	Funkcia
c 1	**Automatická detská poistka**
	0 Vypnutá.*
	1 Zapnutá.
c2	**Zvukový signál**
	0 Potvrdzujúci signál a signál hlásenia nesprávnej obsluhy vypnutý.
	1 Zapnutý len signál hlásenia nesprávnej obsluhy.
	2 Zapnutý len potvrdzujúci signál.
	3 Potvrdzujúci signál a signál hlásenia nesprávnej obsluhy zapnutý.*
c7	**Pripojenie vyhrievacích okruhov**
	0 Vypnuté.
	1 Zapnuté.
	2 Posledné nastavenie pred vypnutím varnej zóny.*
c9	**Čas výberu varnej zóny**
	0 Neobmedzený: Vždy môžete nastaviť naposledy zvolenú varnú zónu bez toho, že by ste ju museli zvoliť znova.*
	1 Naposledy zvolenú varnú zónu môžete nastaviť 10 sekúnd po zvolení, potom musíte varnú zónu pred nastavením znova zvoliť.
c0	**Obnovenie základného nastavenia**
	0 Vypnuté.*
	1 Zapnuté.

*Základné nastavenie

Zmena základných nastavení

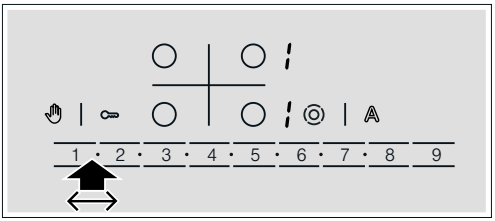
Varný panel musí byť vypnutý.

1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd sa symbolu A dotýkajte 4 sekundy.



Na dolnom displeji striedavo bliká c a 1, na hornom displeji svieti 0.

3. Dotýkajte sa symbolu A dovtedy, kým sa na dolnom displeji nezobrazí požadovaný ukazovateľ.
4. V nastavovacej oblasti nastavte požadovanú hodnotu.



5. Symbolu A sa dotýkajte 4 sekundy.

Nastavenie sa aktivovalo.

Vypnutie

Ak chcete opustiť základné nastavenie, varný panel zapnite hlavným vypínačom a znova ho nastavte.

Čistenie a ošetrovanie

Pokyny nachádzajúce sa v tejto kapitole vám pomôžu pri ošetrovaní vášho varného panela.

Vhodné čistiace a ošetrovacie prostriedky si môžete zakúpiť v našom zákazníckom servise alebo elektronickom obchode.

Sklokeramika

Varný panel vyčistite po každom varení. Zabránite tak pripaľovaniu zvyškov.

Varný panel čistite až vtedy, keď je dostatočne vychladnutý.

Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku. Riaďte sa pokynmi na čistenie uvedenými na obale.

Nikdy nepoužívajte:

- neriedené prostriedky na ručné umývanie riadu,
- čistiace prostriedky do umývačky riadu,
- abrazívne čistiace prostriedky,
- agresívne čistiace prostriedky ako sprej na čistenie rúry alebo odstraňovač škvŕn,
- drsné špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič.

Silné znečistenie odstránite najlepšie škrabkou na sklo, ktorú si môžete zakúpiť. Riaďte sa pokynmi výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo dostanete aj v zákazníckom servise alebo v našom internetovom obchode.

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramiky docielite dobré výsledky čistenia.

Rám varného panela

Aby ste predišli poškodeniu rámu varného panela, dodržiavajte, prosím, nasledujúce pokyny:

- Používajte len teplý umývací roztok.
- Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.
- Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo.

Odstránenie poruchy

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Kým zavoláte servis, venujte, prosím, pozornosť pokynom v tabuľke.

Elektronika vášho varného panela sa nachádza pod ovládacím panelom. Z rôznych príčin môže teplota v tejto oblasti výrazne stúpnuť.

Aby sa elektronika neprehriala, varné zóny sa v prípade potreby automaticky vypnú. Ukazovateľ F2, F4 alebo F5 sa zobrazuje striedavo s ukazovateľom zvyškového tepla H alebo h.

Ukazovateľ	Chyba	Opatrenie
Žiadne	Zásobovanie elektrickým prúdom je prerušené.	Skontrolujte domovú poistku spotrebiča. Prostredníctvom iného elektrického spotrebiča skontrolujte, čie nie je výpadok elektrického prúdu.
Všetky ukazovatele blikajú	Ovládacia plocha je mokrá alebo na nej leží nejaký predmet.	Osušte ovládaciu plochu alebo z nej odstráňte predmet.
F2	Na viacerých varných zónach sa varilo dlhší čas s vysokým výkonom. Kvôli ochrane elektroniky sa varná zóna vypla.	Počkajte istý čas. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne F2, elektronika je dostatočne vychladnutá. Môžete variť ďalej.
F4	Napriek vypnutiu prostredníctvom F2 sa elektronika nahrieva ďalej. Preto sa všetky varné zóny vypli.	Počkajte istý čas. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne F4, môžete variť ďalej.
F5 a stupeň varenia striedavo bliká. Počuť signálny tón	Pozor: Horúci hrniec sa nachádza v oblasti ovládacieho panela. Elektronike hrozí prehriatie.	Hrniec odstráňte. Krátko nato zhasne zobrazenie chyby. Môžete variť ďalej.
F5 a signálny tón	Horúci hrniec sa nachádza v oblasti ovládacieho panela. Kvôli ochrane elektroniky sa varná zóna vypla.	Hrniec odstráňte. Počkajte istý čas. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne F5, môžete variť ďalej.
F8	Varná zóna bola príliš dlho v prevádzke a vypla sa.	Varnú zónu môžete opäť hneď zapnúť.

Zákaznícky servis

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

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

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

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Zaistíte tak, že opravu vykonajú vyškolení servisní technici, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely.

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre kontrolné inštitúty na uľahčenie testovania našich spotrebičov.

Údaje v tabuľke sa vzťahujú na naše príslušenstvo značky Schulte-Ufer (4-dielna súprava hrncov na indukčný ohrev HEZ 390042) s nasledovnými rozmermi:

- Hrniec s rúčkou Ø 16 cm, 1,2 l, na Ø jednookruhová varná zóna 14,5 cm
- Hrniec Ø 16 cm, 1,7 l, na Ø jednookruhová varná zóna 14,5 cm
- Hrniec Ø 22 cm, 4,2 l, na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm
- Panvica Ø 24 cm, l, na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm

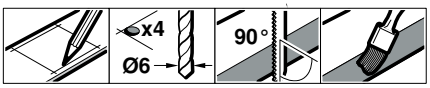
	Rozohrievanie / predvarenie			Ďalšie varenie	
Skúšobné jedlá	**Stupeň pred-varenia**	**Čas trvania (min:s)**	**Pokrievka**	**Stupeň pre ďalšie varenie**	**Pokrievka**
Rozpustenie čokolády					
Riad: hrniec s rúčkou					
Čokoládová poleva (napr. Dr. Oetker horká, 150 g) na Ø varnej zóny 14,5 cm	-	-	-	1.	Nie
Zohrievanie šošovicového eintopfu a udržiavanie teploty					
Riad: hrniec					
Šošovicový eintopf podľa DIN 44550					
Počiatočná teplota 20 °C					
Množstvo 450 g na Ø varnej zóny 14,5 cm	9	cca 2:00 bez premiešania	Áno	1.	Áno
Množstvo 800 g na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm	9	cca 2:00 bez premiešania	Áno	1.	Áno
Šošovicový eintopf ako výrobok v plechovke					
napr. šošovicová terina s párkami od Erasco: počiatočná teplota 20 °C					
Množstvo 500 g na Ø varnej zóny 14,5 cm	9	cca 2:00 (premiešanie po cca 1:30)	Áno	1.	Áno
Množstvo 1 000 g na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm	9	cca 2:30 (premiešanie po cca 1:30)	Áno	1.	Áno
Varenie bešamelovej omáčky pod bodom varu					
Riad: hrniec s rúčkou					
Teplota mlieka: 7 °C					
Recept: 40 g masla 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli na Ø varnej zóny 14,5 cm	9 [2]	cca 5:20	Nie	1 [1, 3]	Nie
				[1] Roztopte maslo, zamiešajte múku a soľ a zápražku pripravujte 3 minúty	
		[2] Do zápražky pridajte mlieko a za stáleho miešania priveďte do varu			
				[3] Keď je bešamelová omáčka hotová, ďalšie 2 minúty ju za stáleho miešania povarte na stupni 1	
Varenie ryže v mlieku					
Riad: hrniec					
Teplota mlieka: 7 °C					
Recept: 190 g guľatozrnnej ryže, 22,5 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli na Ø varnej zóny 14,5 cm	9	cca 6:30 Mlieko zohrievajte, kým sa nezačne dvíhať. Prepnite na stupeň ďalšieho varenia a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ	Nie	2	Áno
				Po 10 minútach ryžu v mlieku premiešajte	

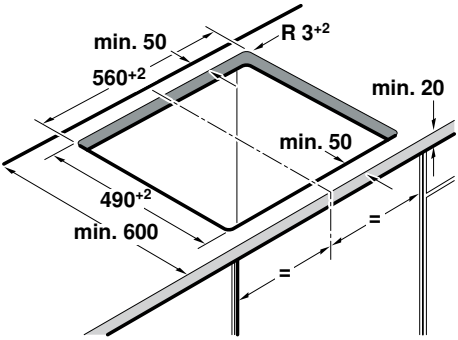
Skúšobné jedlá	Rozohrievanie / predvarenie			Ďalšie varenie	
	Stupeň predvarenia	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň pre ďalšie varenie	Pokrievka
Recept: 250 g guľatozrnnej ryže, 30 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm	9	cca 6:30 Mlieko zohrievajte, kým sa nezačne dvíhať. Prepnite na stupeň ďalšieho varenia a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ	Nie	2 Po 10 minútach ryžu v mlieku premiešajte	Áno
Varenie ryže					
Riad: hrniec					
Teplota vody 20 °C					
Recept podľa DIN 44550: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli na Ø varnej zóny 14,5 cm	9	cca 2:48	Áno	2	Áno
Recept podľa DIN 44550: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm	9	cca 3:15	Áno	2.	Áno
Pečenie steakov z bravčovej sviečkovice					
Riad: panvica					
Počiatočná teplota steakov zo sviečkovice: 7 °C					
Množstvo: 3 steaky zo sviečkovice (celková hmotnosť približne 300 g, hrúbka asi 1 cm) 15 g slnečnicového oleja na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm	9	cca 2:40	Nie	7	Nie
Pečenie palaciniek					
Riad: panvica					
Recept podľa DIN EN 60350-2					
Množstvo: 55 ml cesta na jednu palacinku na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm	9	cca 2:40	Nie	6 alebo 6. podľa stupňa zhnednutia	Nie
Smaženie mrazených zemiakových hranolčekov					
Riad: hrniec					
Množstvo: 1,8 kg slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g mrazených zemiakových hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original) na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm	9	Po dosiahnutie teploty oleja 180 °C	Nie	9	Nie

Ak sa pokusy uskutočňujú s Ø varnej zóny 18 cm s menovitým výkonom 1 500 W, potom sa predĺži doba predvarenia cca o 20 % a stupeň ďalšieho varenia sa zvýši o jeden stupeň.

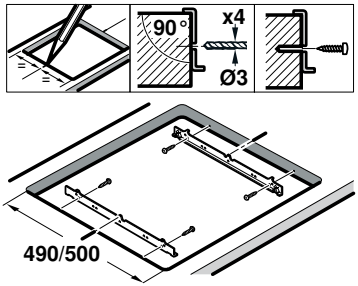
Montážny návod

1

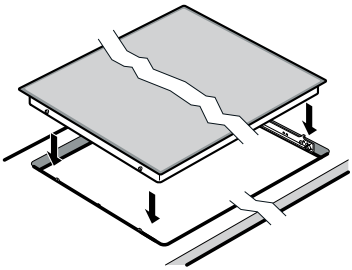

x4
Ø6
90°


min. 50
R 3+2
560+2
min. 20
min. 50
490+2
min. 600
=
=

2


90°
x4
Ø3
490/500

3



Čo musíte dodržiavať

Elektrické pripojenie: Len koncesovaný odborník. Pri neodbornom pripojení zaniká nárok na záruku.

Zabudovanie: Iba odborne vykonané, za škody nesie zodpovednosť ten, kto spotrebič inštaloval.

Druh pripojenia: Spotrebič zodpovedá triede ochrany I a smie byť prevádzkovaný len v spojení s ochranným stýkačom.

Inštalácia: V inštalácii musí byť k dispozícii všepólový odpájací spínač so vzdialenosťou kontaktov 3 mm.

Zabudovanie pod varný panel: Pod varný panel neinštalujte žiadne chladiace spotrebiče, umývačky riadu, rúry na pečenie bez ventilátora, pračky.

Modulárne/Kompaktné umývačky riadu rovnakej značky môžu byť inštalované pod varný panel. Hrúbka pracovnej dosky musí byť aspoň 40 mm.

Medzidno: Ak je dolná strana varného panela prístupná, musí byť namontované medzidno.

Ohľadom medzidna ako špeciálneho príslušenstva sa opýtajte v špecializovanej predajni.

Ak sa rozhodnete použiť vlastné medzidno, minimálna vzdialenosť od sieťového pripojenia spotrebiča musí byť 10 mm.

Pracovná doska: Musí byť rovná, vodorovná, stabilná.

Príprava nábytku - obrázok 1

Nábytok pre zabudovanie: Musí byť odolný voči teplote aspoň 90°C.

Výrez: Minimálna vzdialenosť od bočných stien: 70 mm.
Po vykonaní výrezu odstráňte piliny.

Rezné plochy: Zapečaťte žiaruvzdorným prostriedkom.

Pripevnite upevňovacie lišty - obrázok 2

Pracovné dosky s kachličkami: Použite dolné skrutkovacie otvory.

Pracovné dosky z kameňa: Prilepte upevňovacie lišty.

Pripojenie a vloženie varného panela - obrázok 3

Pred pripojením spotrebiča skontrolujte domácu inštaláciu.

Spotrebič bez prívodného vedenia: Pripájajte iab podľa schémy pripojenia. V prípade potreby namontujte priložené medené mostíky. Sieťové vedenie: Typ H05 VV-F alebo vyšší, prierez žily min. 1,5 mm^2.

Spotrebič s predmontovaným 5-/6- žílovým prívodným káblom: Prívodný kábel môže vymieňať len vyškolený technik zákazníckeho servisu.

Vloženie: Prívodné vedenie nestláčajte, neťahajte cez ostré hrany. Pri zabudovanej rúre na pečenie pod varným panelom veďte prívodné vedenie cez zadné rohy rúry na pečenie k pripájacej zásuvke.

Upozornenie: Ak je spotrebič nesprávne pripojený, na displeji sa zobrazí U400. Spotrebič odpojte od siete, skontrolujte pripojenie.

Pracovné dosky s kachličkami: Medzery utesnite silikónovým kaučukom.

Demontáž varného panela: Spotrebič odpojte od siete. Varný panel zdola vytlačte.

BOSCH
Stvorené pre život

Záručný list

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

2 roky
záruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

Dovozca: **BSH domácí spotřebiče 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

Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu		PKF645K17E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		elektrická	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
ľavá predná	Ø	14,5	cm
ľavá zadná	Ø	18	
pravá zadná	Ø	14,5	cm
pravá predná	Ø	12 ; 21	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
ľavá predná		190,2	Wh/kg
ľavá zadná		188,8	Wh/kg
pravá zadná		190,2	Wh/kg
pravá predná		200,5	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		192,4	Wh/kg
Tabuľka povinných informácii pre domácnosť: **(V zmysle ekodizajn Nariadenia Komisie č 66/2014, čl.2.3.)**			

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi 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 reklamácii 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 domácí spotřebiče 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.

Vyhlásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče 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 domácí spotřebiče 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 domácemu 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 elektroservis, 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 domací 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