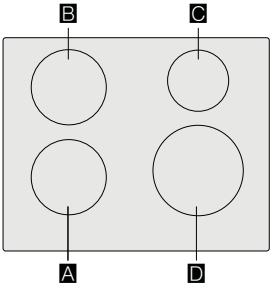
Sklokeramická varná deska s ovládáním

PIE675DC1E

[cz] Návod k použití

4 242002 849027



		9*	b*
A / B	Ø 18	1.800 W	3.100 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Obsah

Použití podle určení 4

Důležité bezpečnostní pokyny 5

Příčiny poškození 6
Přehled 6

Ochrana životního prostředí 7
Tipy na úsporu energie 7
Ekologická likvidace spotřebiče 7

Indukční vaření 7
Výhody indukčního vaření 7
Nádobí 7

Seznámení se se spotřebičem 9
Ovládací panel 9
Varné zóny 9
Ukazatel zbytkového tepla 10

Obsluha spotřebiče 10
Zapnutí a vypnutí varné desky 10
Nastavení varné zóny 10
Doporučení šéfkuchaře 11

Časové funkce 13
Nastavení doby úpravy pokrmu 13
Budík 13
Funkce stopky 14

Funkce PowerBoost 14
Aktivace 14
Deaktivace 14

Funkce ShortBoost 15
Doporučení k použití 15
Aktivace 15
Deaktivace 15

Funkce udržení teploty 15
Aktivace 15
Deaktivace 15

Senzor smažení 16
Výhody při smažení 16
Pánve vhodné pro senzor smažení 16
Stupeň ohřevu 17
Tabulka 17
Způsob nastavení 19

Dětská pojistka 19
Aktivace a deaktivace dětské pojistky 19
Automatická dětská pojistka 19

Ochrana před náhodnou aktivací 20

Automatické vypnutí 20

Základní nastavení 21
Provedení základního nastavení 22

Ukazatel spotřeby energie 22

Test vhodnosti nádobí 23

Čištění 23
Varná deska 23
Rám varné desky 24

Často kladené dotazy 24

Co dělat v případě poruchy? 26

Zákaznický servis 27
Označení produktu (č. E a výrobní číslo (FD) 27

Zkušební pokrmy 28

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu naleznete na internetových stránkách:
www.bosch-home.com/cz

Použití podle určení

Pozorně si přečtěte tento návod k použití. Veškeré dokumenty si pečlivě uschovejte pro pozdější použití nebo pro případného dalšího majitele.

Po sejmutí obalových materiálů spotřebič zkontrolujte. Jestliže byl spotřebič při přepravě poškozen, nepřipojujte jej k síti, kontaktujte naše oddělení technické podpory s písemným oznámením o způsobené škodě. V opačném případě přijdete o právo na jakoukoliv náhradu škody.

Spotřebič musí být nainstalován podle pokynů k instalaci.
Spotřebič je určený pouze k použití v domácnosti. Používejte spotřebič výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Během použití je třeba na spotřebič dohlížet, a to i v případě krátkého použití. Používejte spotřebič pouze v uzavřených prostorách.
Tento spotřebič je určen k použití v nejvyšší povolené nadmořské výšce 4000 m.

Spotřebič nezakrývejte. Obalový materiál může způsobit nehody z důvodu přehřátí spotřebiče, vznícení nebo roztříštění. Nepoužívejte ochranu před náhodným použitím dětmi, jež není doporučena výrobcem varné desky. Tato ochrana by mohla způsobit úraz.
Spotřebič není určen pro provoz s externím časovačem či dálkovým ovladačem.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností nebo vědomostí smí spotřebič používat pouze pod dohledem odpovědné osoby, anebo pokud byly odpovědnou osobou poučeny a pochopily rizika, která z použití mohou vyplývat.

Děti si se spotřebičem nebo v jeho blízkosti nesmí hrát. Děti starší 8 let mohou spotřebič čistit nebo provádět jeho obecnou údržbu pouze pod dozorem odpovědné osoby.

Udržujte děti mladší 8 let mimo dosah spotřebiče a síťového kabelu.

Během použití na spotřebič vždy dohlížejte. I krátké použití spotřebiče musí být nepřetržitě monitorováno.

Jestliže používáte kardiostimulátor nebo podobné zařízení, doporučujeme Vám, abyste dbali zvýšené opatrnosti při použití tohoto spotřebiče nebo při kontaktu se spotřebičem za jeho provozu. Poraďte se se svým lékařem nebo výrobcem daného zdravotnického přístroje o možné neslučitelnosti spotřebiče s daným zdravotnickým přístrojem.

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

⚠Varování - Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se může snadno vznítit. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. V případě vzplanutí oleje či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou zónu. Uhaste opatrně plameny pomocí pokličky, protipožární deky nebo podobného nástroje.
- Varné zóny jsou velmi horké. Nikdy neumisťujte na varnou desku hořlavé nebo výbušné předměty. Na varné desce žádné předměty neskladujte.
- Spotřebič se velmi zahřívá. Neskladujte v zásuvkách přímo pod varnou deskou výbušné předměty nebo spreje.
- Varná deska se automaticky vypne a nelze ji znovu použít. Později se může znovu samovolně zapnout. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

⚠Varování - Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich rámy (konkrétně případné okolí varné desky) se velmi zahřívají. Nikdy se rozpálených povrchů nedotýkejte. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna se zahřeje, displej však nesvítí. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Kovové předměty na varné desce se velmi rychle zahřejí. Na varnou desku nikdy nepokládejte kovové předměty (například nože, vidličky, lžíce, poklice).
- Po každém použití varnou desku vypněte hlavním vypínačem. Nečekejte, až se po odstranění hrnce z varné zóny varná deska automaticky vypne.

⚠Varování - Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy nebo výměnu síťového kabelu smějí provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem. V případě vady spotřebiče jej vypněte a odpojte od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Nepoužívejte vysokotlaké čističe nebo parní čističe, mohou vést k úrazu elektrickým proudem.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Odpojte spotřebič od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Praskliny ve sklokeramice mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Odpojte spotřebič od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

⚠Varování - Nebezpečí poruchy!

Varná deska je vybavena větrákem ve spodní části. Jestliže je pod varnou deskou zásuvka, neměly by v ní být skladovány drobné předměty nebo papír. Mohlo by dojít k poškození těchto předmětů větrákem nebo by mohlo dojít k jejich vtažení do větráku.
Mezi obsahem zásuvky a přívodem větráku by měla být mezera alespoň 2 cm.

⚠Varování - Nebezpečí úrazu!

- Při vaření ve vodní lázni by mohlo dojít k roztříštění varné nádoby či varné desky z důvodu přehřátí. Varná nádoba ve vodní lázni se nesmí přímo dotýkat dna hrnce naplněného vodou. Používejte pouze nádobí odolné proti vysokým teplotám.
- Jestliže se mezi pánvemi a varnou zónou nachází tekutina, pánve mohou "vyletět vzhůru". Vždy udržujte varné zóny i dna pánví v suchu.

Příčiny poškození

Varování!

- Drsné povrchy dna pánví mohou varnou desku poškrábat.
- Nenechávejte na varné zóně prázdné hrnce ani pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, na displej ani na okraje varných zón nepokládejte horké pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Při upuštění tvrdých nebo ostrých předmětů na varnou desku může dojít k poškození.
- V případě umístění alobalu či plastových nádob na varnou zónu dojde k jejich roztavení. Použití laminátových fólií na varnou desku se nedoporučuje.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější příčiny poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Připálené jídlo.	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu nebo úložný prostor.
	Nádobí s drsným povrchem může varnou desku poškrábat.	Zkontrolujte nádobí.
Zabarvení	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
	Oděrky na nádobí.	Při přemisťování hrnců a pánví je zdvihejte.
Odlupování	Cukr, potraviny s vysokým obsahem cukru.	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

V této kapitole naleznete informace o úspoře energie a likvidaci spotřebiče.

Tipy na úsporu energie

- Vždy používejte pro každou nádobu správnou poklici. Při vaření bez použití poklice spotřebujete mnohem více energie. Používejte skleněnou poklici, budete tak mít lepší viditelnost bez potřeby zdvihat poklici.
- Používejte nádoby s rovným dnem. Nerovný povrch způsobí mnohem větší spotřebu energie.
- Průměr dna nádoby musí souhlasit s velikostí varné zóny. Upozornění: výrobci nádob na vaření obvykle určují velikost nádoby dle průměru vrchní části, která je obvykle větší než průměr jejího dna.
- Na malé množství potravin používejte menší nádoby. Větší nádoba, která není zcela naplněná, spotřebuje hodně energie.
- Při vaření používejte malé množství vody. Ušetříte tak energii a uchováte tak vitamíny a minerály nacházející se v zelenině.
- Při vaření zvolte co nejnižší stupeň vaření. Při vaření na vysokém stupni se plýtvá energií.

Ekologická likvidace spotřebiče

Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU, která se týká elektrických a elektronických spotřebičů (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci v celé EU.

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření je od tradičních metod vaření velmi rozdílné. Teplo se vytváří přímo pod varnou nádobou. Získáte tak mnohé výhody:

- Při vaření a smažení ušetříte čas.
- Ušetříte energii.
- Péče o spotřebič pro Vás bude snadnější. Rozlité pokrmy se nebudou tak rychle připalovat.
- Ovládání teploty a bezpečnost - Varná deska zvyšuje a snižuje teplotu, jakmile její uživatel změní nastavení. Indukční varná zóna přestane hřát, jakmile dojde k odstranění nádobí ze zóny, aniž by předem došlo k jejímu vypnutí.

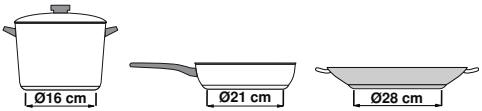
Nádobí

Používejte pouze feromagnetické nádobí vhodné pro indukční vaření, jako například:

- Nádobí vyrobené z posmaltované oceli,
- Nádobí vyrobené z litiny,
- Speciální nádobí vhodné pro indukci, vyrobené z nerezu.

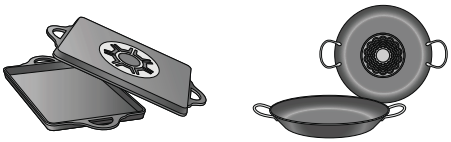
Ověřte si, zda je Vaše nádobí vhodné pro indukční vaření, viz kapitola → *"Test vhodnosti nádobí".*

Abyste dosáhli co nejlepších výsledků vaření, feromagnetické pole na dně varné nádoby by mělo odpovídat velikosti varné zóny. Jestliže varná zóna nerozpozná na své ploše varnou nádobu, zkuste nádobu umístit na varnou zónu s menším průměrem.

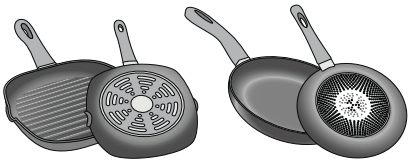


Některé indukční nádobí nemá celou plochu dna z feromagnetického materiálu:

- Jestliže je dno nádoby pouze částečně feromagnetické, zahřeje se pouze tato feromagnetická část. Teplo se tak nemusí rovnoměrně rozložit po nádobě. Část nádoby z materiálu, který není feromagnetický, se při vaření nemusí zahřát na požadovanou teplotu.



- Feromagnetická oblast se zmenší i v případě, že materiál, z něhož je nádoba vyrobena, obsahuje například hliník. To může znamenat, že se nádoba nezahřeje dostatečně nebo varná deska nádobu nerozpozná.



Nevhodné nádobí

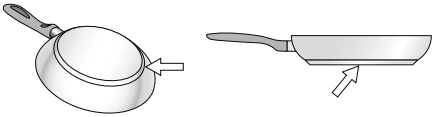
Nikdy nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z:

- běžné tenké oceli
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

Vlastnosti dna nádobí

Materiály, z nichž je nádobí vyrobeno, mohou ovlivnit výsledek vaření. Použitím hrnců a pánví vyrobených z materiálů, které rovnoměrně distribuují teplo, jako jsou například nerezové nádoby s trojvrstvým dnem, ušetříte čas i energii.

Používejte nádobí s rovným dnem; jestliže dno nádoby není rovné, může dojít k poškození tepelného zdroje.



Chybějící nádoba nebo její nevhodná velikost

Jestliže není na varnou zónu umístěna žádná nádoba nebo je nádoba vyrobena z nevhodného materiálu či o nevhodné velikosti, na displeji dané varné zóny bude blikat ukazatel stupně ohřevu. Blikání zastavíte tak, že na varnou zónu umístíte vhodnou nádobu. Jestliže to zabere více než 90 vteřin, varná zóna se automaticky vypne.

Prázdné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

Nezahřívejte prázdné nádoby ani nádoby s tenkým dnem. Vaše varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem.
Prázdná nádoba se však může zahřát tak rychle, že spotřebič nestihne zareagovat a nádoba se tak zahřeje na velmi vysokou teplotu. Dno nádoby by se mohlo roztavit a poškodit tak skleněný povrch varné desky. V takovém případě se nádoby nedotýkejte a varnou zónu vypněte. Pokud nebude po vychladnutí fungovat, kontaktujte zákaznický servis.

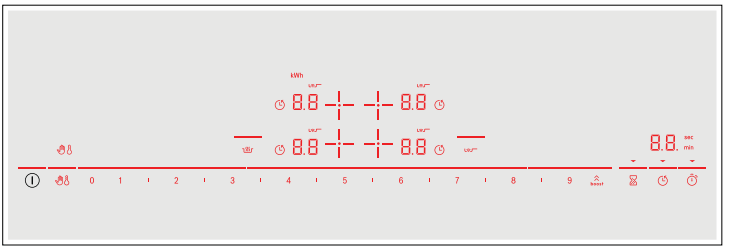
Rozpoznání nádoby

Každá varná zóna má nižší limit pro rozpoznání nádoby. Ten je závislý na průměru feromagnetické oblasti daného nádobí a na materiálu, z něhož je dno vyrobeno. Z tohoto důvodu byste vždy měli používat varnou zónu, která nejlépe souhlasí s průměrem dna varné nádoby.

Seznámení se se spotřebičem

Informace o rozměrech a výkonu jednotlivých varných zón naleznete na ⟶ *Straně 2.*

Ovládací panel



Ukazatele	
⏻	Hlavní vypínač
⊹	Volba varné zóny
0 1 2 ... 8 9	Pole nastavení
boost	Funkce PowerBoost a ShortBoost
✋	Zablokování ovládacího pole z důvodu čištění
🌡	Dětská pojistka
≋	Funkce udržení teploty
	Senzor smažení
⌛	Budík
⏲	Nastavení doby úpravy pokrmu
⏱	Funkce stopky

Ukazatele	
0.0	Provozní stav
1-9	Stupeňohřevu
H/h	Zbytkové teplo
00	Časové funkce
✋	Zablokování ovládacího pole z důvodu čištění
🌡	Dětská pojistka
⏲	Nastavení doby úpravy pokrmu
min / sec	Ukazatel času
b.	Funkce PowerBoost
Pb.	Funkce ShortBoost
	Senzor smažení
kWh	Spotřeba energie
Lo	Udržování teploty

Ovládací panel

Po nastavení varné desky se rozsvítí symboly ovládacích panelů, které jsou v danou dobu k dispozici.
Příslušnou funkci aktivujete tak, že stisknete symbol.

Upozornění

- Odpovídající symboly ovládacích polí se rozsvěcují podle dostupnosti.
  Ukazatelé varných zón nebo zvolené funkce svítí slaběji.
- Vždy udržujte ovládací panel čistý a suchý.
  Vlhkost může ovlivnit jeho funkčnost.

Varné zóny

Varné zóny		
◯	Jednoduchá varná zóna	Použijte nádobí o vhodné velikosti.
Použijte pouze nádobí vhodné pro vaření na indukci, viz odstavec ⟶ *"Indukční vaření"*.		

Ukazatel zbytkového tepla

Tato varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla pro každou varnou zónu. Ten ukazuje, zda je varná zóna ještě teplá. Jestliže tato kontrolka svítí, varné desky se nedotýkejte.

Na displeji se zobrazují následující informace v závislosti na množství zbytkového tepla:

- ukazatel H: vysoká teplota
- ukazatel h: nízká teplota

Pokud během vaření odstraníte z varné zóny nádobí, ukazatel zbytkového tepla a ukazatel zvoleného typu ohřevu budou střídavě blikat.

Jakmile se varná zóna vypne, rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla. I po vypnutí varné desky zůstane ukazatel zbytkového tepla rozsvícen tak dlouho, dokud varná zóna zůstane teplá.

Obsluha spotřebiče

V této kapitole se dozvíte, jak varnou zónu nastavit. Tabulka ukazuje nastavení ohřevu a dobu úpravy různých pokrmů.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Hlavní vypínač slouží k zapnutí nebo vypnutí varné desky.

Pro zapnutí: stiskněte symbol ⏻, zazní zvukový signál. Rozsvítí se ukazatel vedle hlavního vypínače a ukazatele varných zón 0. Varná deska je připravena k použití.

Pro vypnutí: stiskněte symbol ⏻, dokud ukazatel nezhasne. Všechny varné zóny jsou vypnuty. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuty na více než 20 vteřin.
- Zvolené nastavení je uchováno po dobu 4 vteřin poté, co je varná deska vypnuta. Jestliže ji během této doby znovu zapnete, varná deska bude pokračovat ve funkci s původním nastavením.

Nastavení varné zóny

Nastavte požadovaný stupeň vaření pomocí symbolů 1 až 9.

Stupeň ohřevu 1 = nejnižší stupeň.

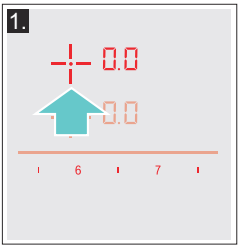
Stupeň ohřevu 9 = nejvyšší stupeň.

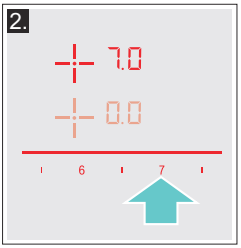
Každý stupeň ohřevu má jeden mezistupeň. Tyto stupně ohřevu jsou v nastavení označeny symbolem I.

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Stiskněte symbol ⊹ požadované varné zóny.
   Ukazatel 0.0 bude svítit slaběji.
2. Poté nastavte požadovaný stupeň ohřevu.





Stupeň ohřevu je nastavený.

Změna stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a poté nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a v nastavení zvolte 0.0. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Jestliže se na varné zóně nenachází žádná nádoba, bliká ukazatel zvoleného stupně ohřevu. Po určité době se varná zóna vypne.
- Jestliže je na varnou zónu umístěna varná nádoba před zapnutím varné desky, bude nádoba rozpoznána během 20 vteřin od zapnutí hlavního vypínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Jakmile spotřebič rozpozná nádobu, zvolte během 20 vteřin stupeň ohřevu, jinak se varná zóna sama vypne.
  Jestliže je na varné desce umístěna více než jedna nádoba, bude při zapnutí rozpoznána pouze jedna nádoba.

Doporučení šérkuchaře

Doporučení

- Při ohřevu protlaků, krémových polévek a hustých omáček pokrmy občas promíchejte.
- Pro předehřátí nastavte stupeň ohřevu 8 nebo 9.
- Při vaření s poklicí snižte teplotu ohřevu hned poté, co začne z nádoby unikat pára. Pro dosažení dobrých výsledků vaření není třeba, aby z nádoby unikala pára.
- Po vaření ponechte poklici na nádobě, dokud nebudete pokrm servírovat.
- Při vaření s použitím tlakového hrnce postupujte dle pokynů výrobce.
- Pro zachování živin v potravinách nevařte pokrmy zbytečně dlouho. Pro nastavení optimální doby vaření můžete použít kuchyňský budík.
- Pro zdravější výsledek vaření by se z oleje nemělo kouřit.
- Potraviny smažte v malých, po sobě jdoucích porcích.
- Nádobí se při vaření může velmi zahřívat. Doporučujeme Vám používat ochranné kuchyňské chňapky.
- Doporučení na energeticky úsporné vaření naleznete v kapitole ⟶ *"Ochrana životního prostředí".*

Tabulka pro vaření

Tato tabulka ukazuje, který stupeň ohřevu je vhodný pro každý druh potravin. Doba vaření se může lišit v závislosti na typu, váze, tloušťce a kvalitě dané potraviny.

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy porkmu (min.)
Rozehřívání		
Čokoládová poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřev a udržování teploty		
Eintopf (hustá polévka) např. čočková	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
Ohřev klobás ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřev		
Špenát, mražený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mražený	3 - 4	35 - 45
Mírné vaření		
Bramborové knedlíky*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryba*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. Bernská, Holandská	3 - 4	8 - 12

* Bez pokličky
** Několikrát obraťte
***Předehřát na stupeň ohřevu 8 - 8.5

	Stupeň	Doba přípravy (min.)
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvakrát větší dávkou vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mléčná rýže ***	2 - 3	30 - 40
Neoloupané vařené brambory	4.5 - 5.5	25 - 35
Vařené brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polévka)	3.5 - 4.5	120 - 180
Polévky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Mražená zelenina	3.5 - 4.5	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečeně v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Pečení/smažení s malým množstvím oleje*		
Řízky, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Řízky, hluboce zmrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Kuřecí prsa (tloušťka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Kuřecí prsa, hluboce zmrazená**	5 - 6	10 - 30
Karbanátky (tloušťka 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgery (tloušťka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryba a rybí filé, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryba a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Obalovaná a hluboce zmrazená ryba, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tygří krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a houby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s masem po asijsku	7 - 8	15 - 20
Mražené pokrmy, např. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6.5 - 7.5	-
Omelety (smažené postupně)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování* (150-200 g na porci v 1-2 l oleje, smažené porce)		
Mražené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, mražené	7 - 8	-
Maso, např. kuřecí kousky	6 - 7	-
Ryby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, např. koblihy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-

* *Bez pokličky
** Několikrát obráťte
***Předehřát na stupeň ohřevu 8 - 8.5

Časové funkce

Vaše varná deska je vybavena třemi časovými funkcemi:

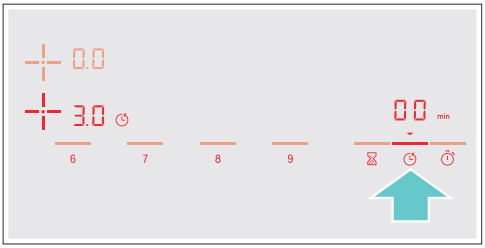
- Nastavení doby úpravy pokrmů
- Budík
- Funkce stopky

Nastavení doby úpravy pokrmu

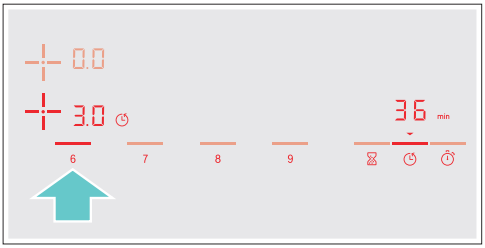
Varná deska se po uběhnutí nastaveného času automaticky vypne.

Způsob nastavení:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Stikněte symbol ⏲. Na ukazateli časovače se rozsvítí symbol 00 a ukazatel ▼. Na ukazateli varné zóny se rozsvítí ⏲.



3. Během následujících 10 vteřin nastavte požadovanou dobu přípravy pokrmu.



4. Pro potvrzení nastavení se stiskněte symbolu ⏲.

Po několika vteřinách se začne odpočítávat čas.

Upozornění: pro všechny varné zóny lze automaticky nastavit stejnou dobu úpravy pokrmu. Čas nastavený pro každou varnou zónu se odpočítává nezávisle na ostatních varných zónách. Informace o automatickém programování doby úpravy pokrmu naleznete v kapitole
→ *"Základní nastavení"*.

Senzor smažení

Pokud pro varnou zónu naprogramujete dobu přípravy pokrmu a je aktivovaný senzor smažení, začne běžet doba přípravy pokrmu až tehdy, až bude dosaženo zvoleného teplotního stupně.

Změna nebo zrušení doby úpravy pokrmu

Zvolte varnou zónu a poté stiskněte symbol ⏲.

Změňte nastavení doby přípravy pokrmu nebo nastavte 00, aby došlo ke zrušení naprogramované doby přípravy pokrmu.

Pro potvrzení nastavení se dotkněte symbolu ⏲.

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna se vypne, bliká ukazatel ⏲ a stupeň ohřevu se přepne na 00. Zazní signální tón.

Na ukazateli časovače zabliká symbol 00 a ukazatel ▼.

Pokud stisknete symbol ⏲, ukazatelé zhasnou a utichne signální tón.

Upozornění

- Pro nastavení doby přípravy pokrmu kratší než 10 minut se před nastavením požadované hodnoty dotkněte **0**.
- Při naprogramování doby přípravy pokrmu pro více varných zón se na časovém ukazateli vždy zobrazí údaj pro zvolenou varnou zónu.
- Pro zobrazení zbývající doby přípravy pokrmu zvolte odpovídající varnou zónu.
- Dobu přípravy pokrmu lze připravit až v délce do 99.

Budík

Dobu kratší 99 minut můžete nastavit pomocí budíku.

Tato funkce funguje nezávisle na varných zónách a dalších možnostech nastavení. Tato funkce automaticky nevypne varnou zónu.

Postup pro nastavení:

1. Stiskněte symbol ⌛. Na ukazateli časovače se rozsvítí symbol 00 a ukazatel ▼.
2. Nastavte požadovaný čas a pro potvrzení se dotkněte symbolu ⌛.

Po několika vteřinách začne běžet čas.

Změna nebo zrušení nastaveného času

Stiskněte symbol ⌛.

Změňte nastavení doby úpravy pokrmu nebo nastavte 00 , aby došlo ke zrušení naprogramované doby úpravy pokrmu.

Pro potvrzení nastavení stiskněte symbol ⌛.

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času zazní signál. Na ukazateli časovače zabliká 00 a symbol ▼.

Když stisknete symbil ⌛, tak ukazatele zhasnou.

Funkce stopky

Od aktivace stopek se ukazuje uběhlý čas.

Funguje nezávisle na varných zónách a ostatních nastaveních. Pomocí této funkce se varná zóna automaticky nevypne.

Aktivace

Stiskněte symbol ⏱. Na ukazateli časovače se rozsvítí symbol 00 a ukazatel ▼Začne běžet čas.

Deaktivace

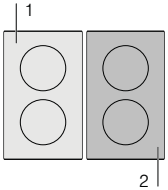
Stiskněte symbol ⏱ a stopky se zastaví. Ukazatelé časovače zůstanou svítit.

Pokud se znovu stisknete symbol ⏱, ukazatelé zhasnou.
Funkce je deaktivována.

Funkce PowerBoost

Pomocí funkce PowerBoost zahřejete rychleji velké množství vody, než pomocí stupně vaření 9.

Tuto funkci lze pro varnou zónu aktivovat tehdy, pokud není v provozu jiná varná zóna stejné skupiny (viz obrázek).



Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol boost.
   Rozsvítí se ukazatel b.

Funkce je aktivována.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol boost.
   Zhasne ukazatel b a varná zóna se přepne zpět na stupeň vaření 9.

Funkce je deaktivována.

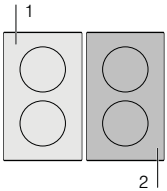
Upozornění: Za určitých okolností se funkce PowerBoost automaticky vypne, aby ochránila elektronické komponenty uvnitř varné desky.

Funkce ShortBoost

Pomocí funkce ShortBoost zahřejete rychleji varné nádobí, než pomocí stupně vaření 9.

Po deaktivaci této funkce zvolte vhodný stupeň vaření pro přípravu Vašeho pokrmu.

Tuto funkci lze pro varnou zónu aktivovat tehdy, pokud není v provozu jiná varná zóna stejné skupiny (viz obrázek).



Doporučení k použití

- Používejte vždy varné nádobí, které nebylo předtím zahřáté.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nepoužívejte žádné nádoby s tenkým dnem.
- Nikdy nezahřívejte bez dozoru prázdné varné nádoby, olej, máslo nebo sádlo.
- Nepokládejte na varné nádobí žádné poklice.
- Varné nádobí postavte na střed varné zóny. Ujistěte se, že průměr dna varné nádoby odpovídá velikosti varné zóny.
- Informace o druhu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v odstavci ⟶ "*Indukční vaření*".

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu boost.
   Rozsvítí se ukazatel Pb.

Funkce je aktivována.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol boost.
   Zhasne ukazatel Pb. a varná zóna se přepne zpět na stupeň vaření 9.

Funkce je deaktivována.

Upozornění: Za určitých okolností se funkce ShortBoost automaticky vypne, aby ochránila elektronické komponenty uvnitř varné desky.

Funkce udržení teploty

Tato funkce se hodí pro rozpouštění čokolády nebo másla a pro udržování teplých pokrmů.

Aktivace

1. Zvolte požadovanou varnou zónu.
2. Během následujících 10 vteřin stiskněte symbol
   Rozsvítí se ukazatel Lo.

Funkce je aktivována.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol .
   Ukazatel Lo zhasne. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Funkce je deaktivována.

Senzor smažení

Tato funkce řídí teplotu pánve pomocí teplotních stupňů. Během celého průběhu smažení zůstane zachována vhodná teplota.

Varné zóny, které mají k dispozici tuto funkci, jsou označeny symbolem senzoru smažení.

Výhody při smažení

- Varná zóna hřeje pouze tehdy, pokud je nutné zachovat teplotu. Tím se snižuje spotřeba energie a nepřepaluje se olej a tuk.
- Senzor smažení hlásí, když prázdná pánev dosáhne optimální teploty. Nyní můžete do pánve dát olej nebo tuk a poté potraviny.

Upozornění

- Nepokládejte na pánev žádné poklice. Jinak se funkce neaktivuje správným způsobem. Můžete použít ochranu proti stříkání, abyste zabránili vystřikování tuku z pánve.
- Použijte olej nebo tuk vhodný na smažení. Pokud použijete máslo, margarín, přírodní olivový olej nebo vepřové sádlo, nastavte stupeň teploty 1 nebo 2.
- Nikdy nezahřívejte prázdnou pánev nebo pánev s pokrmem bez dohledu.

Pánve vhodné pro senzor smažení

Existují speciální pánve vhodné pro tuto funkci. Můžete je zakoupit ve specializované prodejně nebo přes náš zákaznický servis. Vždy uveďte odpovídající referenční číslo.

- HEZ390210 Pánev o průměru 15 cm.
- HEZ390220 Pánev o průměru 19 cm.
- HEZ390230 Pánev o průměru 21 cm.
- HEZ390250 Pánev o průměru 28 cm.

Pánve jsou opatřeny nepřilnavým povrchem, proto smažte pouze na trošce oleje.

Upozornění

- Senzor smažení je nastavený speciálně na tyto druhy pánví.
- Jiné pánve se mohou přehřívat. Může se nastavit vyšší nebo nižší teplota. U ostatních pánví nastavte nejprve nejnižší teplotní stupeň a změňte ho dle potřeby.
- Ujistěte se, že průměr dna pánve odpovídá velikosti varné zóny. Postavte pánev na střed varné zóny.

Stupeň ohřevu

Stupeň ohřevu		Vhodný pro
1	velice nízký	Příprava a redukování omáček, dušení zeleniny a smažení pokrmů na přírodním olivovém oleji extra, másle nebo margarínu.
2	nízký	Smažení pokrmů na přírodním olivovém oleji extra, másle nebo margarínu, např. omelety.
3	střední - nízký	Smažení ryb a silných plátků, např. karbanátky a párky.
4	střední - vysoký	Smažení steaků, medium nebo well done, obalovaných hluboce zmrazených výrobků a tenkých plátků, např. řízky, zelenina.
5	vysoký	Smažení na vysoké teploty, např. steak rare (krvavý), bramboráky a smažené brambory.

Tabulka

V tabulce je uvedeno, jaký stupeň ohřevu je pro daný pokrm vhodný. Doba přípravy se řídí podle druhu, hmotnosti, tloušťky a kvality pokrmu.

Nastavený teplotní stupeň se liší podle použité pánve.
Předehřejte prázdnou pánev, po zaznění signální ho tónu nalijte olej a vložte suroviny.

	Stupeň ohřevu	Celková doba smažení po zaznění signálního tónu (min.)
Maso		
Řízky, přírodní nebo obalované	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Kotlety*	3	10 - 15
Cordon bleu*	4	10 - 15
Steak, rare (silný 3 cm)	5	6 - 8
Steak, medium nebo well done (silný 3 cm)	4	8 - 12
Kuřecí prsa (silná 2 cm)*	3	10 - 20
Párky, ohřáté nebo syrové*	3	8 - 20
Hamburger, karbanátky*	3	6 - 30
Sekaná	2	6 - 9
Gyros	4	7 - 12
Mleté maso	4	6 - 10
Slanina	2	5 - 8
Ryby		
Celá ryba, smažená, např. pstruh	3	10 - 20
Rybí filé, přírodní nebo obalované	3 - 4	10 - 20
Krevety, tygří krevety	4	4 - 8
Pokrmy z vajec		
Palačinky**	5	-
Omelety**	2	3 - 6
Volská oka	2 - 4	2 - 6
Míchaná vejce	2	4 - 9
Trhanec	3	10 - 15
Francouzský toast**	3	4 - 8

* Několikrát obrátit
** Celková doba přípravy na porci. Smažit postupně.

	Stupeň ohřevu	Celková doba smažení po zaznění signálního tónu (min.)
Brambory		
Opečené brambory (z brambor vařených ve slupce)	5	6 - 12
Opečené brambory (ze syrových brambor)	4	15 - 25
Bramboráky**	5	2,5 - 3,5
Švýcarské rösti	1	50 - 55
Glazované brambory	3	15 - 20
Zelenina		
Česnek, cibule	1 - 2	2 - 10
Cuketa, lilek	3	4 - 12
Paprika, zelený chřest	3	4 - 15
Dušení zeleniny s přidáním tuku a bez přidání vody, např. cukety, zelená paprika	1	10 - 20
Houby	4	10 - 15
Glazovaná zelenina	3	6 - 10
Mražené potraviny		
Řízky	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Drůbeží prsa*	4	10 - 30
Kuřecí nugety	4	10 - 15
Gyros, kebab	3	5 - 10
Rybí filé, přírodní nebo obalované	3	10 - 20
Rybí prsty	4	8 - 12
Hranolky	5	4 - 6
Orestovaná zelenina s kuřecím masem	3	6 - 10
Jarní závitky	4	10 - 30
Camembert/sýr	3	10 - 15
Omáčky		
Rajčatová omáčka se zeleninou	1	25 - 35
Bešamel	1	10 - 20
Sýrová omáčka, např. z gorgonzoly	1	10 - 20
Redukované omáčky, např. rajčatová omáčka, boloňská omáčka	1	25 - 35
Sladké omáčky, např. pomerančová omáčka	1	15 - 25
Ostatní		
Camembert/sýr	3	7 - 10
Suché hotové pokrmy s přidáním vody, např. nudlová pánev	1	5 - 10
Krutony	3	6 - 10
Mandle/vlašské ořechy/jádra piniových oříšků	4	3 - 15

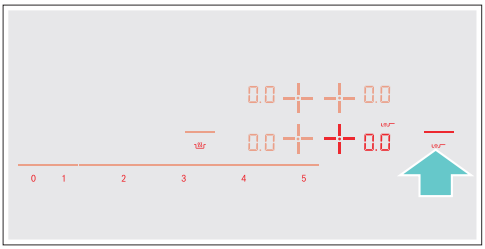
* Několikrát obrátit

** Celková doba přípravy na porci. Smažit postupně.

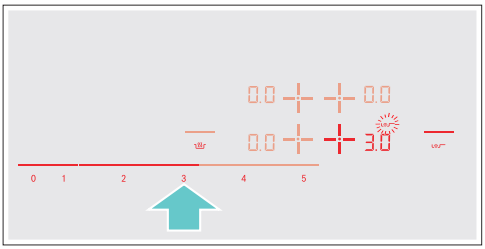
Způsob nastavení

Z tabulky vyberte vhodný stupeň ohřevu. Na varnou zónu postavte prázdnou pánev.

1. Zvolte varnou zónu. Stiskněte symbol
   Na ukazateli varné zóny se rozsvítí .



2. Během následujících 10 vteřin nastavte požadovaný stupeň ohřevu.



   Funkce je aktivována.
   Dokud nebude dosaženo teploty na smažení, tak bliká symbol teploty . Zazní signál a zhasne symbol teploty.
3. Když je dosaženo teploty na smažení, tak do pánve teprve nalijte olej a poté do ní vložte připravovaný pokrm.

Upozornění: Pokrm otáčejte, aby se nepřipekl.

Vypnutí senzoru smažení

Zvolte varnou zónu a v nastavení zvolte 0.0. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky zabráníte tomu, aby děti zapnuly varnou zónu.

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Aktivace:
1. Zapněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.
2. Stiskněte na cca 4 vteřiny symbol .
   Symbol se rozsvítí na 10 vteřin.

Varná deska je zablokovaná.

Deaktivace:
1. Zapněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.
2. Dotkněte se na cca 4 vteřiny symbolu .

Dětská pojistka je odblokovaná.

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka zapne automaticky po každém vypnutí varné desky.

Zapnutí a vypnutí

Jak zapnout automatickou dětskou pojistku naleznete v kapitole → *"Základní nastavení"*.

Ochrana před náhodnou aktivací

Pokud otíráte ovládací panel, když je varná deska zapnutá, může dojít ke změně nastavení. Aby se tak nestalo, je varná deska vybavena funkcí, kterou lze ovládací panel za účelem vyčištění zablokovat.

Zapnutí: stiskněte symbol ✋. Zazní signální tón. Ovládací panel se zablokuje na 35 vteřin. Můžete otřít povrch ovládacího panelu, aniž by se změnilo nastavení.

Deaktivace: po 35 vteřinách se ovládací panel odblokuje. Pokud chcete ovládací panel odblokovat dříve, stiskněte symbol ✋.

Upozornění

- 30 vteřin po aktivaci zazní signální tón. To upozorňuje na to, že se ovládací panel brzy odblokuje.
- Zablokování za účelem vyčištění nemá žádný vliv na hlavní vypínač. Varná deska může být kdykoliv vypnuta.

Automatické vypnutí varné zóny

Pokud je varná deska delší dobu v provozu a nebyla provedena žádná změna nastavení, tak se aktivuje automatický bezpečnostní vypínač.

Varná deska přestane hřát. Na ukazateli varné zóny zabliká střídavě F8 a ukazatel zbytkového tepla h nebo H.

Pokud stisknete libovolný symbol, tak se ukazatel vypne. Opět můžete nastavit varnou zónu.

Automatické zapnutí bezpečnostního vypínače se řídí podle nastaveného stupně vaření (po 1 až 10 hodinách).

Základní nastavení

Tento spotřebič disponuje nejrůznějšími možnostmi základního nastavení. Nastavení můžete přizpůsobit Vašim individuálním potřebám.

Ukazatel	Funkce
c01	**Automatická dětská pojistka** 0 Manuálně*. 1 Automaticky. 2 Funkce je deaktivována.
c02	**Zvukové signály** 0 Potvrzující signál a signál provozní chyby jsou vypnuty. 1 Signál provozní chyby je zapnutý. 2 Potvrzující signál je zapnutý. 3 Veškeré zvukové signály jsou zapnuty.*
c03	**Ukazatel spotřeby energie** 0 Vypnutý.* 1 Zapnutý.
c05	**Automatické programování doby úpravy pokrmu** 00 Vypnutý.* 01-99 Doba do automatického vypnutí.
c06	**Délka zvukového signálu budíku při ukončení činnosti** 1 10 vteřin.* 2 30 vteřin. 3 1 minuta.
c07	**Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky** 0 Vypnutá.* 1 1000 W minimální výkon. 1. 1500 W 2 2000 W ... 9 nebo 9 maximální výkon varné desky.
c12	**Nadobí, kontrola výsledku úpravy pokrmu** 0 není vhodné 1 není optimální 2 vhodné
c00	**Obnovení nastavení z výroby** 0 Individuální nastavení.* 1 Zpět na nastavení z výroby.

* Nastavení z výroby

Provedení základního nastavení

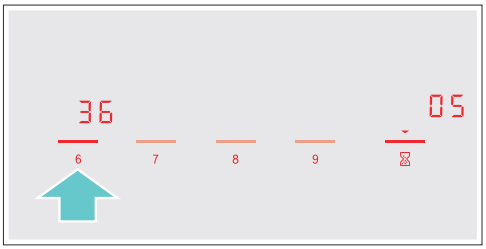
Varná deska musí být vypnutá.

1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 vteřin stiskněte na cca 4 vteřiny symbol ⌛. První čtyři hlášení jsou informace o výrobku. Stiskněte oblast pro nastavení, abyste mohli vidět jednotlivé ukazatele.

Informace o výrobku	Ukazatel
Index zákaznického servisu (KI)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95.
Výrobní číslo 2	0.5

3. Pokud znovu stisknete symbol ⌛ dostanete se do nabídky základních nastavení. Na ukazateli svítí c 1 a 0 jako přednastavení.

4. Znovu stiskněte symbol ⌛ , dokud se nezobrazí požadovaná funkce.
5. Poté proveďte požadované nastavení.



6. Stiskněte minimálně na 4 vteřiny symbol ⌛.

Nastavení se uloží.

Opuštění nabídky základních nastavení

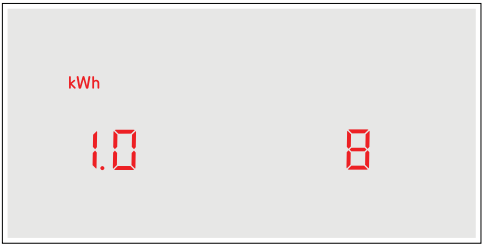
Vypněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.

Ukazatel spotřeby energie

Tato funkce zobrazuje celkovou spotřebu energie během posledního vaření na této varné desce.

Po vypnutí se na 10 vteřin zobrazí spotřeba v kWh.

Na obrázku naleznete příklad se spotřebou ve výši 1.08 kWh.



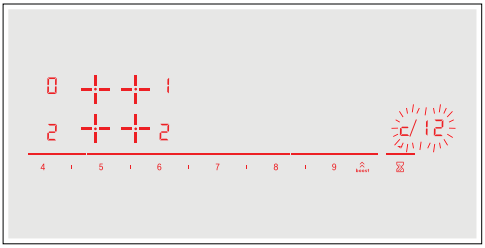
Jak zapnout tuto funkci naleznete v kapitole → *"Základní nastavení"*.

Test vhodnosti nádobí

Tuto funkci můžete použít pro kontrolu rychlosti a kvality procesu úpravy pokrmu v závislosti na použitém nádobí.
Výsledkem je referenční hodnota závisející na vlastnostech nádobí a používané varné zóny.

1. Na střed varné zóny postavte studené varné nádobí s cca 200 ml vody, průměr varné zóny musí co nejlépe odpovídat průměru dna varného nádobí.
2. Jděte do základního nastavení a vyberte nastavení c 12.
3. Stiskněte oblast pro provádění nastavení. Na ukazateli varné zóny zabliká –.
   Funkce je aktivována.

Po 10 vteřinách se na ukazateli varné zóny zobrazí výsledek ohledně kvality a rychlosti průběhu vaření.



Porovnejte výsledek s následující tabulkou:

Výsledek	
0	Varné nádobí není pro varnou zónu vhodné, a proto se nezahřeje.*
1	Varné nádobí se zahřeje pomaleji, než je očekáváno, a průběh vaření nebude optimální.*
2	Varné nádobí se zahřeje správně a průběh vaření je v pořádku.
*Pokud máte k dispozici menší varnou zónu, otestujte varnou nádobu ještě jednou na této menší varné zóně.	

Pro opětovnou aktivaci této funkce stiskněte oblast pro provádění nastavení.

Upozornění

- Pokud je průměr varné zóny mnohem menší než průměr používaného nádobí, tak se zahřeje pouze střed hrnce nebo pánve. Pokrmy se nepřipraví optimálně.
- Informace k otestování varného nádobí naleznete v kapitole ⟶ *"Základní nastavení"*.
- Informace o druhu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole ⟶ *"Indukční vaření"*.

Čištění spotřebiče

Vhodné čisticí prostředky a prostředky na ošetřování zakoupíte přes zákaznický servis.

Varná deska

Čištění

Varnou desku po každém použití očistěte. Zabráníte tak připalování zbytků potravin. Varnou desku čistěte pouze po zhasnutí ukazatele zbytkového tepla.

Varnou desku očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte měkkou utěrkou, abyste zabránili tvorbě vodního kamene.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky. Postupujte dle pokynů výrobců na obalech výrobků.

Nikdy nepoužívejte:

- Nezředěný prostředek na mytí nádobí.
- Čisticí prostředky do myček nádobí.
- Abrazivní čisticí prostředky.
- Drsné čisticí prostředky, jako je například sprej na čištění trouby nebo prostředek na odstranění vodního kamene.
- Drátěnky.
- Vysokotlaké nebo parní čističe.

Odolné nečistoty nejlépe odstraňujte pomocí škrabky na sklo, kterou můžete zakoupit v maloobchodech. Postupujte dle pokynů výrobce.

Vhodnou škrabku na sklo můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu.

Skvělých výsledků čištění dosáhnete při používání speciální houbičky pro čištění sklokeramických varných desek.

Možné skvrny	
Vodní kámen a stopy od vody.	Očistěte varnou desku ihned po jejím vychladnutí. Můžete použít pouze čisticí prostředek pro sklokeramické desky.*
Cukr, rýžový škrob nebo umělá hmota.	Okamžitě očistěte. Používejte škrabku na sklo. Varování: nebezpečí popálení.*
*Poté očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte měkkou utěrkou	

Upozornění: Dokud varná deska nevychladla, nepoužívejte na ni žádné čisticí prostředky. Mohli byste poškodit její povrch. Ujistěte se, že jste řádně očistili zbytky čisticích prostředků.

Rám varné desky

Abyste zamezili poškození okolí varné desky, postupujte dle následujících pokynů:

- Používejte pouze teplou mýdlovou vodu.
- Před použitím nové mycí houbičky řádně umyjte.
- Nepoužívejte žádné čisticí prostředky obsahující písek ani drsné čisticí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré předměty.

Často kladené dotazy

Při použití spotřebiče	
Proč nemohu zapnout varnou desku a proč stále svítí symbol dětské pojistky?	Dětská pojistka je aktivována. Informace o této funkci naleznete v kapitole ⟶ *"Dětská pojistka"*.
Proč blikají displeje a slyším zvukový signál?	Odstraňte z ovládacího panelu veškeré tekutiny nebo zbytky potravin. Odstraňte z ovládacího panelu veškeré předměty. Pokyny pro deaktivaci zvukového signálu naleznete v kapitole ⟶ *"Základní nastavení"*.

Zvuky	
Proč spotřebič při vaření vydává zvuky?	Zvuky může spotřebič produkovat v závislosti na materiálu dna používané varné nádoby. Tyto zvuky jsou běžnou součástí indukční technologie. Nejedná se o poruchu.
Možné zvuky:	**Bzučivý zvuk podobný transformátoru:** Objeví se při vaření na vysokou teplotu. Zvuk zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.
	Tichý pískavý zvuk: Objeví se, pokud je nádobí prázdné. Tento zvuk zmizí, jakmile do nádoby přidáte vodu nebo potraviny.
	Praskavý zvuk: Objeví se, pokud je nádobí vyrobeno z několika rozdílných vrstev materiálu, nebo pokud používáte najednou nádobí různých velikostí a materiálů. Hlasitost zvuku závisí na množství vařených potravin nebo na způsobu úpravy pokrmu.
	Vysoké pískavé zvuky: Mohou se objevit, pokud používáte dvě varné zóny najednou na nejvyšší stupeň ohřevu. Tento pískavý zvuk zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.
	Zvuk větráku: Varná deska je vybavena větrákem, který se automaticky zapne při použití vysoké teploty. Větrák může být stále zapnutý i po vypnutí varné desky, pokud je rozpoznaná teplota stále příliš vysoká.

Nádobí

Které typy nádobí mohu použít s indukční varnou deskou?

Informace o typu nádobí vhodného pro indukční vaření naleznete v kapitole ⟶ "*Indukční vaření*".

Proč se varná deska nezahřívá a proč stále bliká nastavení ohřevu?

Není zapnuta varná zóna, na níž je postaveno nádobí.
Zkontrolujte, zda jste zapnuli správnou varnou zónu.

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukční vaření.
Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole ⟶ "*Indukční vaření*".

Proč trvá zahřátí nádobí tak dlouho nebo proč se dostatečně nezahřívá, ačkoliv je nastaven vysoký stupeň ohřevu?

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukční vaření.
Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole ⟶ "*Indukční vaření*".

Čištění

Jak mám varnou desku vyčistit?

Nejlepšího výsledku čištění dosáhnete při použití speciálního čisticího prostředku na sklokeramické povrchy. Nedoporučujeme Vám používat drsné nebo abrazivní čisticí prostředky, ani čisticí prostředky pro myčky nádobí (koncentráty) nebo drátěnky. Další informace o čištění a péči o Váš spotřebič naleznete v kapitole ⟶ "*Čištění spotřebiče*".

Co dělat v případě poruchy?

Závady lze obvykle snadno odstranit. Předtím, než zavoláte náš zákaznický servis, zkuste závadu odstranit pomocí následující tabulky.

Ukazatel	Možná příčina	Řešení
Nesvítí žádný ukazatel.	Došlo k výpadku elektrické energie. Zařízení není připojeno v souladu s elektrickým schématem. Porucha elektroniky.	Použijte jiné elektrické zařízení, abyste zkontrolovali, zda v elektrickém obvodu nedošlo ke zkratu. Ujistěte se, že je spotřebič připojen v souladu s elektrickým schématem. Jestliže nebudete schopni opravit závadu svépomocí, kontaktujte prosím náš zákaznický servis.
Ukazatelé blikají.	Ovládací panel je vlhký nebo na něm spočívá nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo předmět odstraňte.
Na displeji varných zón bliká ukazatel –.	Došlo k poruše elektroniky.	Pro vzetí poruchy na vědomí přikryjte ovládací panel rukou.
F2 F4	Došlo k přehřátí elektroniky a příslušná varná zóna byla vypnuta. Došlo k přehřátí elektroniky a všechny varné zóny byly vypnuty.	Vyčkejte, odkud elektronika dostatečně nezchladne. Poté stiskněte na varné desce jakýkoliv symbol.
F5 + nastavení ohřevu a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí, že dojde k přehřátí elektroniky.	Odstraňte nádobu. Ukazatel poruchy na displeji zakrátko zhasne. Můžete pokračovat ve vaření.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypne.	Odstraňte nádobu. Vyčkejte několik vteřin. Stiskněte jakoukoliv kontrolku. Po zhasnutí displeje můžete pokračovat ve vaření.
F1/F6	Došlo k přehřátí varné zóny a ta se vypnula z důvody ochrany pracovního povrchu.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne, poté varnou zónu znovu zapněte.
F8	Varná zóna byla v provozu po dlouhou dobu bez přerušení.	Byla aktivována funkce automatického vypnutí spotřebiče.
E9000 E9010	Došlo k poruše na zdrojovém napětí; mimo běžné provozní rozpětí.	Kontaktujte Vašeho dodavatele elektrické energie.
U400	Varná deska není řádně zapojena.	Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Ujistěte se, že je spotřebič připojen v souladu s elektrickým schématem.
dE	Je aktivovaný demo režim.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte 30 vteřin a opět ji zapojte. Během dalších 3 minut se dotkněte libovolné ovládací plochy. Je aktivovaný demo režim.

Na ovládací panel nepokládejte horké nádoby.

Upozornění

- Jestliže se na displeji zobrazí symbol E, pro načtení kódu chyby je třeba stisknout čidlo příslušné varné zóny.
- Jestliže v tabulce není uveden kód Vaší poruchy, odpojte varnou desku od sítě, vyčkejte 30 vteřin a znovu ji připojte. Jestliže se znovu displej zobrazí, kontaktujte techniky zákaznického servisu a sdělte jim přesný kód chyby.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete Váš spotřebič opravit. Vždy najdeme nejvhodnější řešení, aby jste se vyhnuli zbytečným návštěvám našich servisních techniků.

Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)

Při kontaktu se zákaznickým servisem uveďte prosím označení produktu (č. E) a výrobní číslo konkrétního spotřebiče (č. FD).

Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který se nachází:

- Na dokladech od spotřebiče.
- Na spodní části varné desky.

Číslo E naleznete také na skleněném povrchu varné desky. Zákaznický index (KI) a FD číslo můžete zkontrolovat v základním nastavení. Pro tyto informace si přečtěte kapitolu ⟶ *„Základní nastavení"*.

Berte prosím na vědomí, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy z důvodu nesprávného použití spotřebiče se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční lhůtě.

Kontaktní informace pro všechny státy naleznete v přiloženém seznamu zákaznických center.

Zkušební pokrmy

Tato tabulka je navržena pro zkušební instituty ke zjednodušení kontroly spotřebiče.

Údaje v této tabulce jsou uvedeny s ohledem na příslušenství značky Schulte-Ufer (4 kusy nádobí ze sady pro HEZ 390042 indukční varné desky) s následujícími rozměry:

- Hluboký hrnec Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pro varné zóny Ø 18 cm
- Pánev na smažení Ø 24 cm, pro varné zóny Ø 18 cm

Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí		Vaření	
			Doba úpravy	Poklice	Stupeň ohřevu	Poklice
Rozpuštěná čokoláda Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kakaa, 150 g)	Hluboký hrnec, průměr Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty Čočková polévka* Počáteční teplota 20°C						
Množství: 450 g	Hrnec, průměr Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Množství: 800 g	Hrnec, průměr Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Čočková polévka z plechovky. Např. čočka s klobásami Erasco. Počáteční teplota 20°C						
Množství: 500 g	Hrnec, průměr Ø 16 cm	9	cca. 1:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.5	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec, průměr Ø 22 cm	9	cca. 2:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.5	Ano
Příprava bešamelu Teplota mléka: 7°C Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli						
1. Rozpusťte máslo, vmíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Hluboký hrnec, průměr Ø 16 cm	2	cca. 6:00	Ne	-	-
2. Přidejte do směsi mléko a za neustálého míchání uveďte do varu.		7	cca. 6:30	Ne	-	-
3. Jakmile se bešamel začne vařit, ponechte omáčku na varné zóně další dvě minuty a neustále jí míchejte.		-	-	-	2	Ne

***Recept je v souladu s DIN 44550**

****Recept v souladu s DIN EN 60350-2**

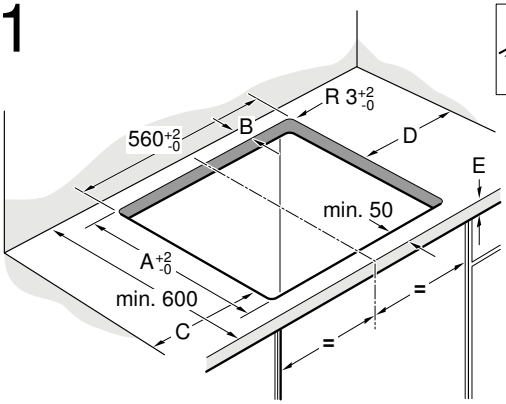
Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba úpravy pokrmu (min:sek	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Příprava mléčné rýže Mléčná rýže, příprava s poklicí. Teplota mléka: 7°C Zahřejte mléko, dokud nezačne pěnit. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl. Doba přípravy včetně předehřátí je cca 45 min.						
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrnec, průměr Ø 16 cm	8.	cca. 5:30	Ne	3 (promíchejte po 10 minutách)	Ano
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrnec, průměr Ø 22 cm	8.	cca. 5:30	Ne	3 (promíchejte po 10 minutách)	Ano
Mléčná rýže, příprava bez poklice. Teplota mléka: 7°C. Přidejte do mléka všechny přísady a za neustálého míchání směs zahřejte. Jakmile mléko dosáhne teploty cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň ohřevu a ponechte mírně vařit na nízký stupeň ohřevu po dobu cca 50 minut.						
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrnec, průměr Ø 16 cm	8.	cca. 5:30	Ne	3	Ne
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrnec, průměr Ø 22 cm	8.	cca. 5:30	Ne	2.	Ne
Příprava rýže* Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g dlouhozrnné rýže, 300 g vody a špetka soli	Hrnec, průměr Ø 16 cm	9	cca. 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g dlouhozrnné rýže, 600 g vody a špetka soli	Hrnec, průměr Ø 22 cm	9	cca. 2:30	Ano	2.	Ano
Vepřová pečeně Počáteční teplota pečeně: 7°C						
Množství: 3 kusy vepřové pečeně (celková váha cca 300 g tloušťka 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje)	Pánev na smažení průměr Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Ne	7	Ne
Příprava palačinek** Množství: 55 ml těsta na každou palačinku	Pánev na smažení průměr Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Ne	7	Ne
Smažené bramborové hranolky Množství: 1,8 l slunečnicového oleje, na porci: 200 g mražených hranolek (např. značka McCain 123 Original fries)	Hrnec, průměr Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	Ne	9	Ne

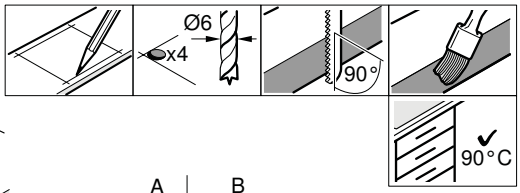
*** Recept je v souladu s DIN 44550**

****Recept v souladu s DIN EN 60350-2**

cz Montážní návod

1





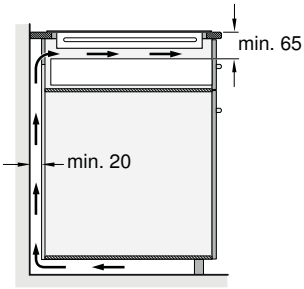
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

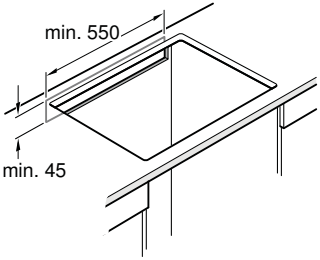
2

	a	b
E	min. 20	min. 30
	51 min. 65	51 min. 5

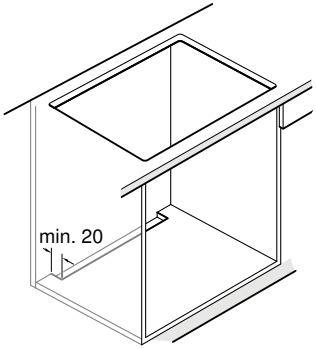
3a



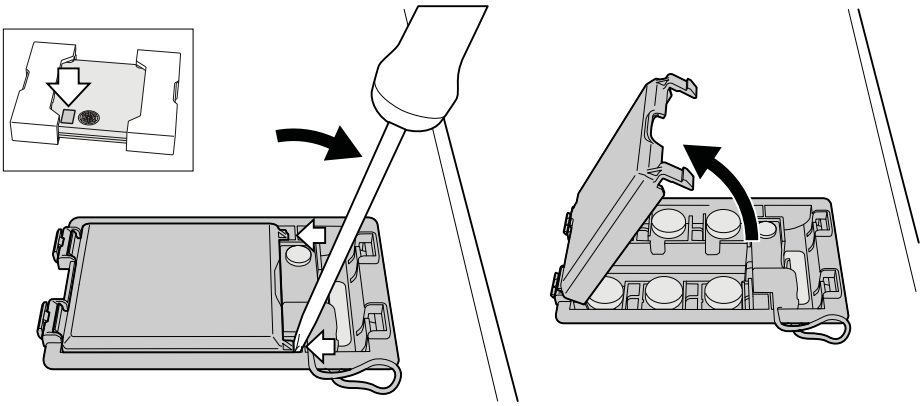
3b



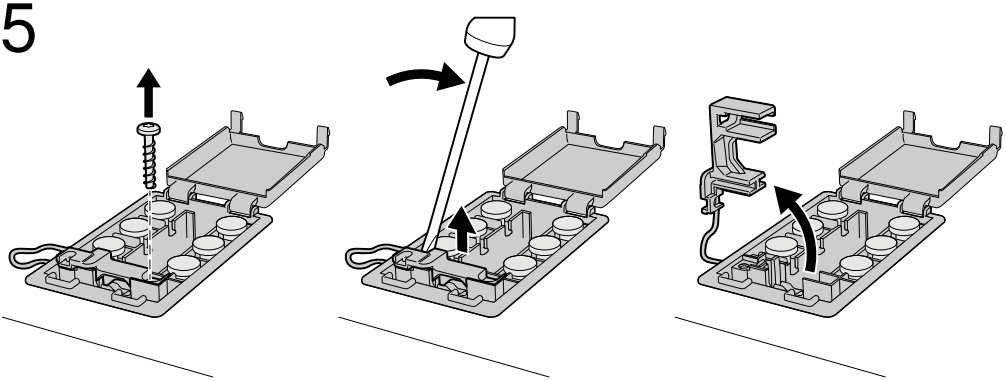
3c



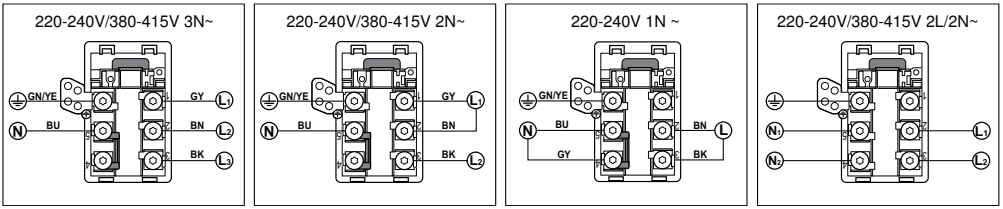
4



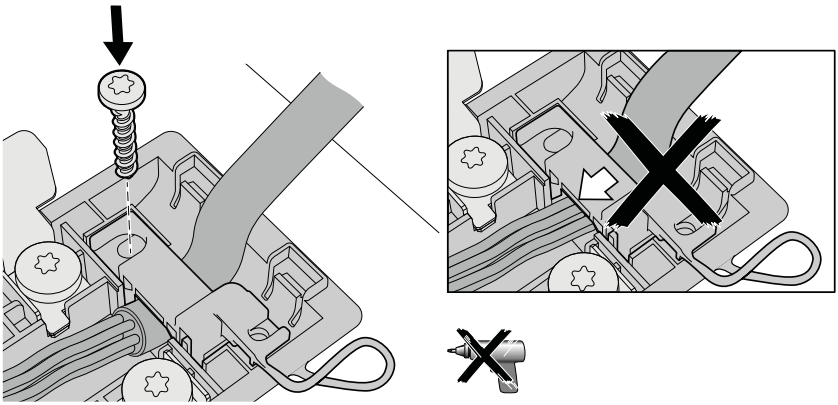
5



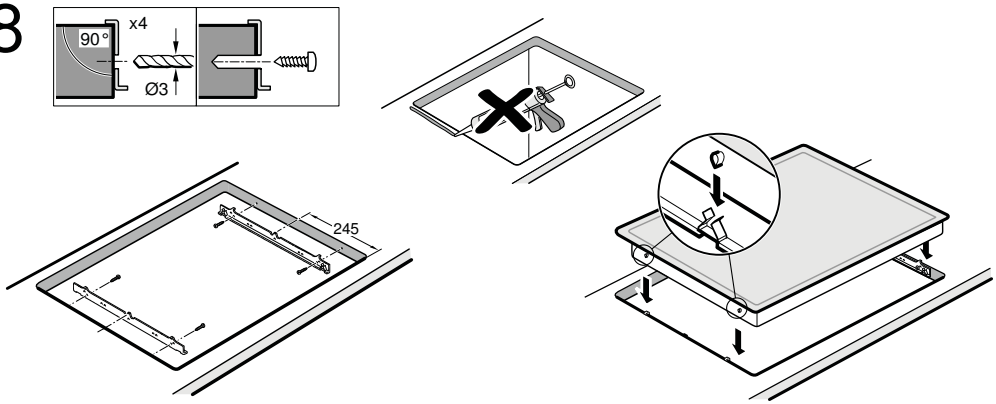
6


220-240V/380-415V 3N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
220-240V/380-415V 2N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
220-240V 1N ~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
220-240V/380-415V 2L/2N~

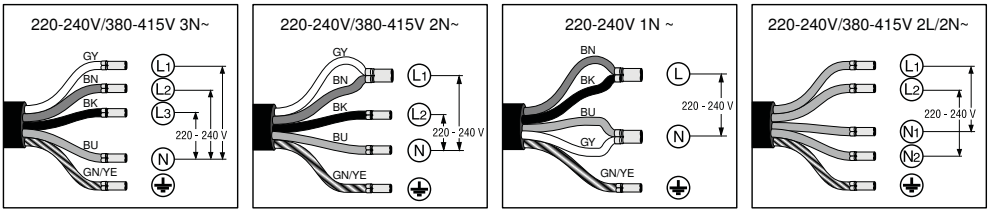
7



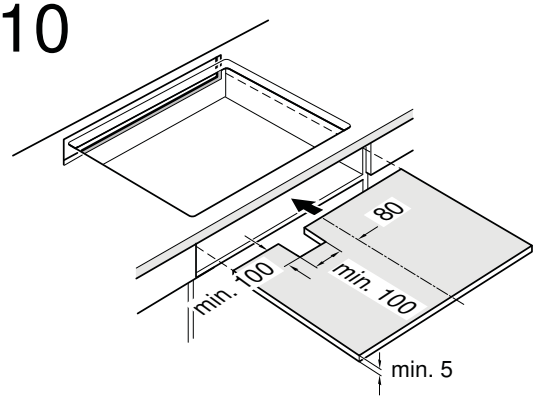
8

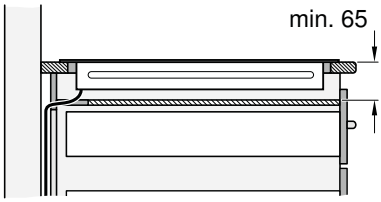

90°
x4
Ø3
245

9



10





cz

Důležitá upozornění

Bezpečnostní upozornění: bezpečnost během používání spotřebiče je zaručena pouze tehdy, pokud byla vestavba technicky provedena správným způsobem a podle tohoto montážního návodu. Za škody, které vzniknou neodbornou vestavbou, ručí montér.
Tento spotřebič je vhodný k používání až do nadmořské výšky 4000 metrů.

⚠ Nositelé elektronických implantátů!

Spotřebič může obsahovat permanentní magnety, které mohou ovlivnit elektronické implantáty, jako např. kardiostimulátor nebo inzulínovou pumpu. Proto během montáže dodržujte minimální odstup od elektronických implantátů 10 cm.

Připojení k elektrickému proudu: musí být provedeno koncesovaným odborníkem. Přitom musí být dodržována ustanovení místního dodavatele elektřiny.
Spotřebič musí být napojen napevno a přípojka musí být opatřena odpovídajícím odpojovačem dle předpisů pro instalaci.

Typy k připojení:
Spotřebič patří do ochranné třídy "I" a smí být použit pouze v kombinaci s uzemněnou přípojkou.
Výrobce nezodpovídá za poruchy nebo možné škody, které vzniknou v důsledku chybné elektrické instalace.

Síťový připojovací kabel: síťový připojovací kabel smí instalovat pouze odborník s licencí nebo vyškolený technik zákaznického servisu. Potřebné údaje o připojení naleznete na typovém štítku a na schématu připojení.

Montáž pod pracovní desku: indukční varné desky smí být instalovány pouze nad zásuvky nebo pečicí trouby stejné značky, které mají odvětrávání. Pod varnou deskou se nesmí nacházet žádné chladničky, myčky nádobí, trouby bez odvětrávání nebo pračky.

Odsavač par: vzdálenost mezi odsavačem par a varnou deskou musí odpovídat minimální udané vzdálenosti podle montážního návodu pro odsavač par.

Pracovní deska: musí být rovná, vodorovná a stabilní.

Dodržujte pokyny výrobce pracovní desky.
Pokud tloušťka pracovní desky, do které bude zabudována varná deska, neodpovídá zadání, vyztužte ji nehořlavým materiálem odolným proti vodě, dokud nedosáhnete minimální doporučované tloušťky. V opačném případě nelze zaručit dostačující stabilitu.

- Pracovní deska, do které bude varná deska zabudována, by měla snést zatížení cca 60 kg.
- Po zabudování varné desky nejprve zkontrolujte, zda je rovná.

Záruka: neodborná vestavba, napojení nebo chybná montáž vedou ke ztrátě záruky.

Upozornění: veškeré práce provedené na vnitřku spotřebiče, včetně výměny síťového připojovacího kabelu, smí provést výhradně vyškolený technik zákaznického servisu.

Příprava nábytku, obrázek 1/2/3

Vestavný nábytek: musí být odolný minimálně do teploty 90 °C.

Výřez: po vyříznutí odstraňte třísky. **Řezné plochy:** opatřete je žáruvzdorným materiálem.

Vestavba nad zásuvku, obrázek 2a: Pracovní deska: musí mít tloušťku minimálně 20 mm.
Odvětrávání: vzdálenost mezi povrchem pracovní desky a horní oblastí zásuvky musí činit 65 mm.

Upozornění: používejte pouze dělicí přihrádku ze dřeva, neboť kovové objekty v zásuvce mohou v důsledku recirkulace vzduchu z odvětrávání varné desky dosáhnout vysokých teplot **(obrázek 10).**

Montáž nad pečicí troubu, obrázek 2b

Přihrádka: musí mít tloušťku minimálně 30 mm.
Upozornění: podívejte se do montážního návodu pro pečicí troubu, zda nemusí být vzdálenost mezi varnou deskou a pečicí troubou větší.
Odvětrávání: vzdálenost mezi pečicí troubou a varnou deskou musí činit minimálně 5 mm.

Ventilace, obrázek 3

Aby byla zaručena správná funkčnost spotřebiče, musí být varná deska odpovídajícím způsobem odvětrávána.
Protože ventilace ve spodní části spotřebiče potřebuje dostatečný přívod čerstvého vzduchu, musí být nábytek instalován odpovídajícím způsobem. K tomu je třeba následující:

- Minimální vzdálenost mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou a mezi povrchem pracovní desky a horní částí zásuvky **(obrázek 3a).**
- Otvor nahoře v zadní stěně nábytku **(obrázek 3b).**
- Pokud není dodržena minimální vzdálenost 20 mm od zadní stěny nábytku, musí být v dolní části otvor **(obrázek 3c).**

Upozornění: pokud bude spotřebič vestavěn do varného ostrůvku nebo bude instalován jiným způsobem, který zde nebyl popsán, musí být dodrženo odvětrávání varné desky.

Vestavba spotřebiče, obrázky 4/5/6/7/8/9

Upozornění: při montáži varné desky noste ochranné rukavice. Plochy, které nevidíte, mohou mít ostré hrany.

U spotřebičů bez předem instalovaného kabelu zaveďte síťový připojovací kabel do přípojné krabice.

1. Otočte varnou desku a položte ji na dno obalu, hadr nebo jinou plochu, abyste ji nepoškrábali.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte kryt přípojné krabice **(obrázek 4).**
3. Uvolněte připevňovací šrouby a pomocí šroubováku nadzdvihněte hadicovou svorku **(obrázek 5).**
4. Napojte pouze dle schématu na přípojné krabici **(obrázek 6):**

   BN: hnědý

   BU: modrý

   GN/YE: žlutý a zelený

   BK: černý,

   GY: šedý

   Upozornění

   - Pokud použijete přiložené měděné můstky, tak je namontujte dle schématu připojení.
   - Dávejte pozor na to, abyste po připojení kabelu pevně utáhli šrouby na připojovací krabici.
5. Síťový připojovací kabel připevněte pomocí hadicové svorky a utáhněte připevňovací šrouby **(obrázek 7).**
6. Zavřete víko připojovací krabice.

Upozornění: pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

Nasazení varné desky, obrázek 8

1. Namontujte posuvné kolejnice.
   – Pokud jsou již posuvné kolejnice namontované, tak je odstraňte a namontujte nové.
   – U dlážděných pracovních desek použijte spodní díry pro šrouby.
   – U kamenných pracovních desek kolejnice nalepte (k tomu použijte žáruvzdorné lepidlo vhodné na lepení kovu a kamene).
2. Zasuňte přístroj do vestavného prostoru.

- Nepřiskřípněte síťový připojovací kabel a neveďte ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou vestavěná pečicí trouba, tak veďte vedení k přípojné krabici zadním rohem pečicí trouby. Vedení musí být instalováno takovým způsobem, aby se nedotýkalo žádných horkých míst na varné desce nebo na pečicí troubě.
- U dlážděných pracovních ploch: spáru mezi dlaždicemi utěsněte silikonovou hmotou.

Připojení spotřebiče, obrázek 9

- Napětí: viz typový štítek.
- Připojte pouze podle schématu připojení.
  BN: hnědý
  BU: modrý
  GN/YE: žlutý a zelený
  BK: černý GY: šedý
- Podle druhu připojení musí být případně změněno uspořádání svorek dodaných z výroby. Svorky musí být případně zkráceny a izolace odstraněna, aby bylo možné nasadit svorku, která spojuje dva kabely.

Demontáž spotřebiče

Odpojte přístroj od elektrické sítě.
Zatlačte proti varné desce směrem zespodu a vyjměte ji.

Pozor!
Poškození spotřebiče! Nezkoušejte vyjmout přístroj páčením shora.

Jednoduše a rychle

Senzor smažení

Senzor smažení usnadňuje vaření a zaručuje vynikající výsledky smažení. Automaticky se udrží teplota, aniž byste museli měnit zvolený stupeň smažení.

Návod k použití
Další informace naleznete v rozsáhlém návodu k použití pro varnou desku v odstavci „Senzor smažení". Pozorně si přečtěte tento odstavec.

Metoda

I) Postavte prázdnou pánev na varnou zónu.
II) Zvolte varnou zónu.
III) Dotkněte se symbolu. Na ukazateli varné zóny se rozsvítí.
IV) Zvolte požadované nastavení smažení.
V) Symbol bliká, dokud nebude dosaženo teploty na smažení. Poté zazní signální tón. Symbol bude svítit.
VI) Po zaznění signálního tónu nalijte do pánve olej a spusťte smažení.

1 Velice nízký
Příprava a sváření omáček, dušení zeleniny, smažení pokrmů na přírodním olivovém oleji extra, másle nebo margarínu.

2 Nízký
Smažení pokrmů na přírodním olivovém oleji extra, másle nebo margarínu, např. omelety.

3 Střední - nízký
Smažení ryb a silných plátků, např. frikadely a párky.

4 Střední - vysoký
Smažení steaků, medium nebo well done, hluboce zmrazených, obalovaných a jemných pokrmů , např. řízky, čerstvé ragú a zelenina.

5 Vysoký
Smažení pokrmů na vysokou teplotu, např. steak rare, bramborák a hluboce zamrazené hranolky.

9001068943

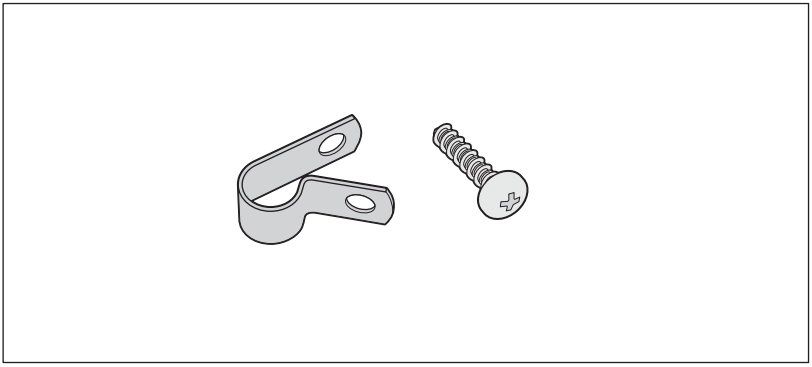
BOSCH
Technik fürs Leben

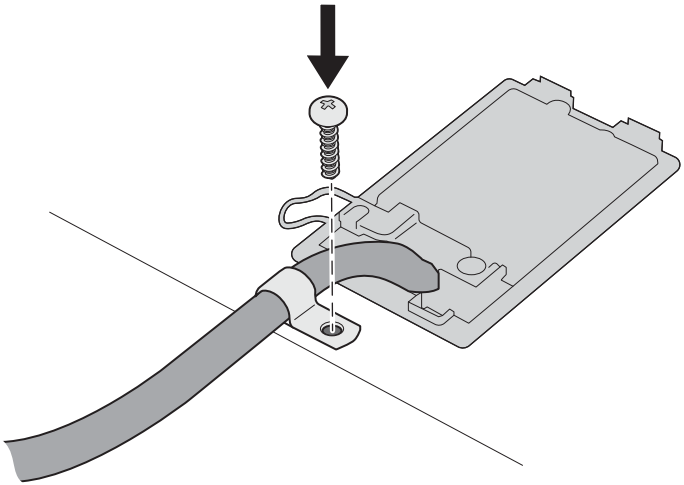
V tabulce je uvedeno, jaký teplotní stupeň je pro daný pokrm vhodný. Doba přípravy se řídí podle druhu, hmotnosti, tloušťky a kvality pokrmu. Nastavený teplotní stupeň se liší podle použité pánve. Předehřejte prázdnou pánev, po zaznění signálního tónu nalijte olej a vložte suroviny.

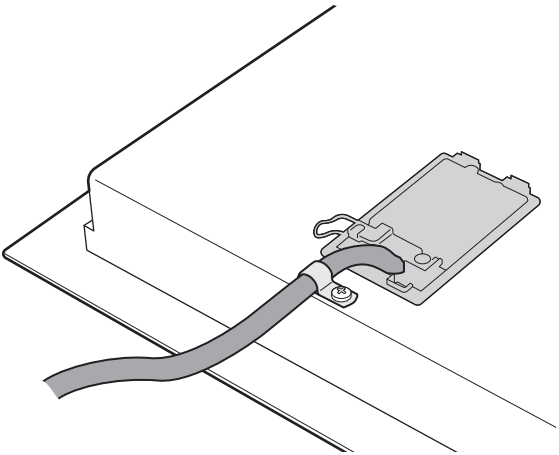
			min.
Maso	Řízky, přírodní nebo obalované	4	6 - 10
	Filé	4	6 - 10
	Kotlety *	3	10 - 15
	Cordon bleu, Vídeňský řízek *	4	10 - 15
	Steak, rare (silný 3 cm)	5	6 - 8
	Steak, medium nebo well done (silný 3 cm)	4	8 - 12
	Drůbeží prsa (silná 2 cm) *	3	10 - 20
	Párky, spařené nebo syrové*	3	8 - 20
	Hamburger, frikadely, karbanátky *	3	6 - 30
	Sekaná pečeně	2	6 - 9
	Ragú, gyros	4	7 - 12
	Mleté maso	4	6 - 10
	Slanina	2	5 - 8
Ryby	Ryba, dušená, celá, např. pstruh	3	10 - 20
	Rybí filé, přírodní nebo obalované	3-4	10 - 20
	Garnáty, krabi	4	4 - 8
Pokrmy z vajec	Palačinky **	5	-
	Omelety **	2	3 - 6
	Volská oka	2-4	2 - 6
	Míchaná vejce	2	4 - 9
	Trhanec	3	10 - 15
	Francouzský toast **	3	4 - 8
Brambory	Opečené brambory	5	6 - 12
	Opečené brambory ze syrových brambor	4	15 - 25
	Bramboráky **	5	2,5 - 3,5
	Švýcarské rösti	1	50 - 55
	Glazované brambory	3	15 - 20

			min.
Zelenina	Česnek, cibule	1-2	2 - 10
	Cuketa, lilek	3	4 - 12
	Paprika, zelený chřest	3	4 - 15
	Zelenina dušená v oleji, např. cuketa, zelená paprika	1	10 - 20
	Houby	4	10 - 15
	Glazovaná zelenina	3	6 - 10
Hluboce zmrazené výrobky	Řízky	4	15 - 20
	Cordon bleu *	4	10 - 30
	Drůbeží prsa *	4	10 - 30
	Kuřecí nugety	4	10 - 15
	Gyros, kebab	3	5 - 10
	Rybí filé, přírodní nebo obalované	3	10 - 20
	Rybí prsty	4	8 - 12
	Hranolky	5	4 - 6
	Pokrmy z pánve, např. zeleninová pánev s kuřecím masem	3	6 - 10
	Jarní závitky	4	10 - 30
	Camembert/sýr	3	10 - 15
Omáčky	Rajčatová omáčka se zeleninou	1	25 - 35
	Bešamel	1	10 - 20
	Sýrová omáčka, např. z gorgonzoly	1	10 - 20
	Redukování omáček, např. boloňská omáčka, rajčatová omáčka	1	25 - 35
	Sladké omáčky, např. pomerančová omáčka	1	15 - 25
Různé	Camembert/sýr	3	7 - 10
	Sušené hotové pokrmy s přidáním vody, např. nudle	1	5 - 10
	Krutony	3	6 - 10
	Mandle/vlašské ořechy/jádra piniových oříšků	4	3 - 15

* několikrát obrátit /**celková doba přípravy na porci. Smažit po sobě.







Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		**BOSCH**	
Model		PIE675DC1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a/a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukční	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
levá přední	Ø	18	cm
levá zadní	Ø	18	cm
pravá zadní	Ø	14,5	cm
pravá přední	Ø	21	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
levá přední		170,0	Wh/kg
levá zadní		170,0	Wh/kg
pravá zadní		170,0	Wh/kg
pravá přední		170,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

Tabulka povinných informací pro domácnost: **(Ve smyslu ekodizajn Nařízení Komise č 66/2014, čl.2.3.)**

B/S/H/

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „**záruka**“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschová.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.bosch-home.com/cz.

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

B/S/H/

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamace není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);

b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;

c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;

d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:

- transportního poškození nebo přemisťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
- nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
- změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
- vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
- vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodaný náhradní díl výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a pořizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

10. 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 společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 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. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 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.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: **dily@bshg.com**

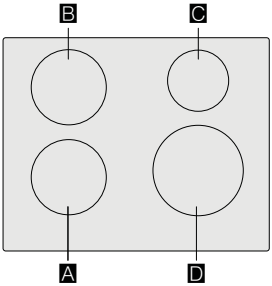
Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách **www.bosch-home.com/cz.**
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

Sklokeramická varná doska s ovládáním

PIE675DC1E

[sk] Návod na použitie



		9*	b*
A / B	Ø 18	1.800 W	3.100 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

= cm

Obsah

Použitie podľa určenia 4

Dôležité bezpečnostné pokyny 5

Príčiny poškodenia 6
Prehľad 6

Ochrana životného prostredia 7
Tipy na úsporu energie 7
Ekologická likvidácia spotrebiča 7

Indukčné varenie 7
Výhody indukčného varenia 7
Riad.....7

Zoznámenie sa so spotrebičom 9
Ovládací panel 9
Varné zóny 9
Ukazovateľ zostatkového tepla 10

Obsluha spotrebiča 10
Zapnutie a vypnutie varnej dosky 10
Nastavenie varnej zóny 10
Odporúčanie šéfkuchára 11

Časové funkcie 13
Nastavenie doby prípravy pokrmu 13
Budík 13
Funkcia stopky 14

Funkcia PowerBoost 14
Aktivácia 14
Deaktivácia 14

Funkcia ShortBoost 15
Odporúčanie pre použitie 15
Aktivácia 15
Deaktivácia 15

Funkcia udržiavania teploty 15
Aktivácia 15
Deaktivácia 15

Senzor smaženia 16
Výhody pri smažení 16
Panvice vhodné pre senzor smaženia 16
Teplotné stupne 17
Tabuľka 17
Nastavenie 19

Detská poistka 19
Aktivácia a deaktivácia detskej poistky 19
Automatická detská poistka 19

Ochrana pred náhodnou aktiváciou 20

Automatické vypnutie 20

Základné nastavenie 21
Vykonanie základného nastavenia 22

Ukazovateľ spotreby energie 22

Test vhodnosti riadu 23

Čistenie spotrebiča 23
Varná doska 23
Rám varnej dosky 24

Často kladené otázky.....24

Čo robiť v prípade poruchy? 26

Zákaznícky servis 27
Označenie produktu (č.E) a výrobné číslo (FD) 27

Skúšobné pokrmy 28

Ďalšie informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a servisu nájdete na internetových stránkach:
www.bosch-home.com/sk

Použitie podľa určenia

Pozorne si prečítajte tento návod na použitie. Všetky dokumenty si starostlivo uschovajte pre neskoršie použitie alebo pre prípadného ďalšieho majiteľa.
Po odstránení obalových materiálov spotrebič skontrolujte. Ak bol spotrebič pri preprave poškodený, nepripájajte ho k sieti, kontaktujte naše oddelenie technickej podpory s písomným oznámením o spôsobenej škode. V opačnom prípade prídete o právo na akúkoľvek náhradu škody.
Spotrebič musí byť nainštalovaný podľa pokynov na inštaláciu.
Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Používajte spotrebič výhradne na prípravu pokrmov a nápojov.
Počas použitia je potrebné na spotrebič dozerať, a to i v prípade použitia na krátku dobu. Používajte spotrebič iba v uzatvorených priestoroch.
Tento spotrebič je určený na použitie v najvyššej povolenej nadmorskej výške 4 000 m.
Spotrebič nezakrývajte. Obalový materiál môže spôsobiť nehody z dôvodu prehriatia spotrebiča, vznietenia alebo roztrieštenia.
Nepoužívajte ochranu pred náhodným použitím deťmi, ktorá nie je odporúčaná výrobcom varnej dosky. Táto ochrana by mohla spôsobiť úraz.
Spotrebič nie je určený na prevádzku s externým časovačom či diaľkovým ovládačom.
Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností alebo vedomostí, smú spotrebič používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, alebo pokiaľ boli zodpovednou osobou poučené a pochopili riziká, ktoré z použitia môžu vyplývať.
Deti sa so spotrebičom alebo v jeho blízkosti nesmú hrať. Deti staršie ako 8 rokov môžu spotrebič čistiť alebo vykonávať jeho všeobecnú údržbu iba pod dozorom zodpovednej osoby.
Udržujte deti mladšie ako 8 rokov mimo dosahu spotrebiča a sieťového kábla.
Počas použitia na spotrebič vždy dozerajte. Použitie spotrebiča i keď len na krátku dobu musí byť nepretržite monitorované.
Ak používate kardiostimulátor alebo podobné zariadenie, odporúčame vám, aby ste dbali na zvýšenú opatrnosť pri použití tohto spotrebiča alebo pri kontakte so spotrebičom pri jeho prevádzke. Poraďte sa so svojím lekárom alebo výrobcom daného zdravotníckeho prístroja o možnej nezlúčiteľnosti spotrebiča s daným zdravotníckym prístrojom.

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu ľahko vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. V prípade vzplanutia oleja či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Uhaste opatrne plamene pomocou pokrievky, protipožiarnej deky alebo podobného nástroja.
- Varné zóny sú veľmi horúce. Nikdy neumiestňujte na varnú dosku horľavé alebo výbušné predmety. Na varnej doske žiadne predmety neskladujte.
- Spotrebič sa veľmi zahrieva. Neskladujte v zásuvkách priamo pod varnou doskou výbušné predmety alebo spreje.
- Varná doska sa automaticky vypne a nie je možné ju znovu použiť. Neskôr sa môže znovu samovoľne zapnúť. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a rám varnej dosky (konkrétne prípadné okolie varnej dosky) sa veľmi zahrievajú. Nikdy sa rozpálených povrchov nedotýkajte. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna sa zahreje, displej však nesvieti. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Kovové predmety na varnej doske sa veľmi rýchlo zahrejú. Na varnú dosku nikdy neklaďte kovové predmety (napríklad nože, vidličky, lyžice, pokrievky).
- Po každom použití varnú dosku vypnite hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa po odstránení hrnca z varnej zóny varná doska automaticky vypne.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy alebo výmenu sieťového kábla smú vykonávať len servisní technici vyškolení výrobcom. V prípade chyby spotrebiča ho vypnite a odpojte z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Nepoužívajte vysokotlakové čističe alebo parné čističe, môžu viesť k úrazu elektrickým prúdom.
- Chybný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Odpojte spotrebič z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Odpojte spotrebič z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!

Varná doska je vybavená vetrákom v spodnej časti. Ak je pod varnou doskou zásuvka, nemali by sa v nej skladovať drobné predmety alebo papier. Mohlo by dôjsť k poškodeniu týchto predmetov vetrákom alebo by mohlo dôjsť k ich vtiahnutiu do vetráka.
Medzi obsahom zásuvky a prívodom vetráka by mala byť medzera aspoň 2 cm.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu!

- Pri varení vo vodnom kúpeli by mohlo dôjsť k roztrieštenia varnej nádoby či varnej dosky z dôvodu prehriatia. Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nesmie priamo dotýkať dna hrnca naplneného vodou. Používajte iba riad odolný proti vysokým teplotám.
- Ak sa medzi panvicami a varnou zónou nachádza tekutina, panvice môžu "vyletieť hore". Vždy udržujte varné zóny i dna panvíc v suchu.

Príčiny poškodenia

Varovanie!

- Drsné povrchy dna panvíc môžu varnú dosku poškriabať.
- Nenechávajte na varnej zóne prázdne hrnce ani panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Na ovládací panel, na displej ani na okraj varných zón nekladťe horúce panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Pri narazení tvrdých alebo ostrých predmetov na varnú dosku môže dôjsť k poškodeniu.
- V prípade umiestnenia alobalu či plastových nádob na varnú zónu dôjde k ich roztaveniu. Použitie laminátových fólií na varnú dosku sa neodporúča.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie príčiny poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škvrny	Pripálené jedlo.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo úložný priestor.
	Riad s drsným povrchom môže varnú dosku poškriabať.	Skontrolujte riad.
Zafarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky.
	Škrabance na riade.	Zdvíhajte hrnce a panvice pri ich premiestňovaní.
Odlupovanie	Cukor, potraviny s vysokým obsahom cukru.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.

Ochrana životného prostredia

V tejto kapitole nájdete informácie o úspore energie a likvidácii spotrebiča.

Tipy na úsporu energie

- Na každú nádobu vždy používajte správnu pokrievku. Pri varení bez použitia pokrievky spotrebujete omnoho viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, budete tak mať lepší prehľad bez potreby zdvíhať pokrievku.
- Používajte nádoby s rovným dnom. Nerovný povrch spôsobí omnoho väčšiu spotrebu energie.
- Priemer dna nádoby musí súhlasiť s veľkosťou varnej zóny. Upozornenie: Výrobcovia nádob na varenie obvykle určujú veľkosť nádoby podľa priemeru vrchnej časti, ktorá je obvykle väčšia ako priemer jej dna.
- Na malé množstvo potravín používajte menšie nádoby. Väčšia nádoba, ktorá nie je celkom naplnená, spotrebuje veľa energie.
- Pri varení používajte malé množstvo vody. Ušetríte tak energiu a uchováte vitamíny a minerály nachádzajúce sa v zelenine.
- Pri varení zvoľte čo najnižší stupeň varenia. Pri varení na vysokom stupni sa plytvá energiou.

Ekologická likvidácia spotrebiča

Likvidujte obalové materiály ekologickým spôsobom.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU, ktorá sa týka elektrických a elektronických spotrebičov (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Táto smernica udáva rámec pre spätný odber a recykláciu v celej EÚ.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie je od tradičných metód varenia veľmi rozdielne. Teplo sa vytvára priamo pod varnou nádobou. Získate tak mnohé výhody:

- Pri varení a smažení ušetríte čas.
- Ušetríte energiu.
- Starostlivosť o spotrebič pre vás bude ľahšia. Rozliate pokrmy sa nebudú tak rýchlo pripaľovať.
- Ovládanie teploty a bezpečnosť – varná doska zvyšuje a znižuje teplotu, hneď ako jej používateľ zmení nastavenie. Indukčná varná zóna prestane hriať, hneď ako dôjde k odstráneniu riadu zo zóny bez toho, aby vopred došlo k jej vypnutiu.

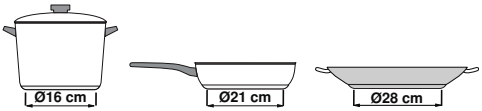
Riad

Používajte iba feromagnetický riad vhodný na indukčné varenie, ako napríklad:

- Riad vyrobený z posmaltovanej ocele,
- Riad vyrobený z liatiny,
- Špeciálny riad vhodný na indukciu, vyrobený z nehrdzavejúcej ocele.

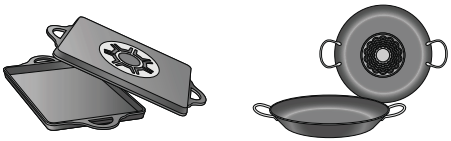
Overte si, či je váš riad vhodný na indukčné varenie, pozrite kapitolu → *„Test vhodnosti riadu“* .

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky varenia, feromagnetické pole na dne varnej nádoby by malo zodpovedať veľkosti varnej zóny. Ak varná zóna nerozpozná na svojej ploche varnú nádobu, skúste nádobu umiestniť na varnú zónu s menším priemerom.

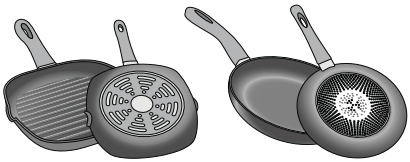


Niektorý indukčný riad nemá celú plochu dna z feromagnetického materiálu:

- Ak je dno nádoby iba čiastočne feromagnetické, zahreje sa iba táto feromagnetická časť. Teplo sa tak nemusí rovnomerne rozložiť po nádobe. Časť nádoby z materiálu, ktorý nie je feromagnetický, sa pri varení nemusí zahriať na požadovanú teplotu.



- Feromagnetická oblasť sa zmenší i v prípade, že materiál, z ktorého je nádoba vyrobená, obsahuje hliník. To môže znamenať, že sa nádoba nezahreje dostatočne alebo varná doska nádobu nerozpozná.



Nevhodný riad

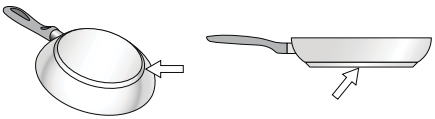
Nikdy nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

- bežnej tenkej ocele
- skla
- keramiky
- medi
- hliníka

Vlastnosti dna riadu

Materiály, z ktorých je riad vyrobený, môžu ovplyvniť výsledok varenia. Použitím hrncov a panvíc vyrobených z materiálov, ktoré rovnomerne distribuujú teplo, ako sú napríklad antikorové nádoby s trojvrstvovým dnom, ušetríte čas i energiu.

Používajte riad s rovným dnom; ak dno nádoby nie je rovné, môže dôjsť k poškodeniu tepelného zdroja.



Chýbajúca nádoba alebo jej nevhodná veľkosť

Ak nie je na varnú zónu umiestnená žiadna nádoba alebo je nádoba vyrobená z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, na displeji danej varnej zóny bude blikať ukazovateľ stupňa ohrevu. Blikanie zastavíte tak, že na varnú zónu umiestnite vhodnú nádobu. Ak to zaberie viac ako 90 sekúnd, varná zóna sa automaticky vypne.

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezahrievajte prázdne nádoby ani nádoby s tenkým dnom. Vaša varná doska je vybavená interným bezpečnostným systémom.
Prázdna nádoba sa však môže zahriať tak rýchlo, že spotrebič nestihne zareagovať a nádoba sa tak zahreje na veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby by sa mohlo roztaviť a poškodiť tak sklenený povrch varnej dosky. V takom prípade sa nádoby nedotýkajte a varnú zónu vypnite. Pokiaľ nebude po vychladnutí fungovať, kontaktujte zákaznícky servis.

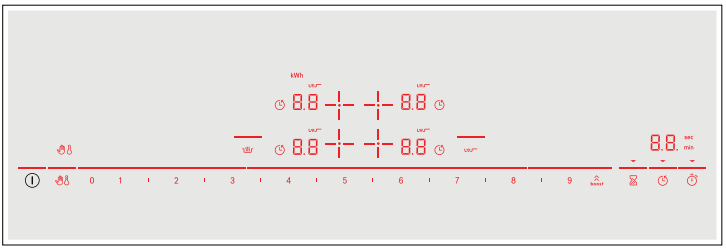
Rozpoznanie riadu

Každá varná zóna má nižší limit na rozpoznanie nádoby. Ten je závislý od priemeru feromagnetickej oblasti daného riadu a od materiálu, z ktorého je dno vyrobené. Z tohto dôvodu by ste vždy mali používať varnú zónu, ktorá najlepšie súhlasí s priemerom dna varnej nádoby.

Zoznámenie sa so spotrebičom

Informácie o rozmeroch a výkone jednotlivých varných zón nájdete na ⟶ *Strana 2*

Ovládací panel



Ovládací panel	
⏻	Hlavný vypínač
⊹	Voľba varnej zóny
0 1 2 … 8 9	Pole nastavenia
boost	Funkcia PowerBoost a ShortBoost
✋	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
🌡	Detská poistka
	Funkcia udržiavania teploty
	Senzor smaženia
⌛	Budík
⏲	Nastavenie doby prípravy pokrmu
⏱	Funkcia stopky

Ukazovatele	
0.0	Prevádzkový stav
1-9	Stupne ohrevu
H/h	Zostatkové teplo
00	Časové funkcie
✋	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
🌡	Detská poistka
⏲	Nastavenie doby prípravy pokrmu
min / sec	Ukazovateľ času
b.	Funkcia PowerBoost
Pb.	Funkcia ShortBoost
	Senzor smaženia
kWh	Spotreba energie
Lo	Udržiavanie teploty

Ovládacie políčka

Po nastavení varnej dosky sa rozsvietia symboly ovládacích políčok, ktoré sú v danú dobu k dispozícii.

Príslušnú funkciu aktivujete tak, že stlačíte symbol.

Upozornenie

- Zodpovedajúce symboly ovládacích polí sa rozsvecujú podľa dostupnosti. Ukazovatele varných zón alebo zvolené funkcie svietia slabšie.
- Vždy udržujte ovládací panel čistý a suchý. Vlhkosť môže ovplyvniť jeho funkčnosť.

Varné zóny

Varné zóny	
◯ Jednoduchá varná zóna	Použite varné nádoby vhodnej veľkosti.
Používajte iba riad vhodný na indukčné varenie, pozrite kapitolu ⟶ *„Indukčné varenie“*	

Ukazovateľ zostatkového tepla

Táto varná doska je vybavená ukazovateľom zostatkového tepla pre každú varnú zónu. Ten ukazuje, či je varná zóna ešte teplá. Ak táto kontrolka svieti, varnej dosky sa nedotýkajte. Na displeji sa zobrazujú nasledujúce informácie v závislosti od množstva zostatkového tepla:

- ukazovateľ H: vysoká teplota
- ukazovateľ h: nízka teplota

Pokiaľ počas varenia odstránite z varnej zóny riad, ukazovateľ zostatk ového tepla a ukazovateľ zvoleného stupňa ohrevu budú striedavo blikať. Hneď ako sa varná zóna vypne, rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla. I po vypnutí varnej dosky zostane ukazovateľ zostatkového tepla rozsvietený tak dlho, kým varná zóna zostane teplá.

Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole sa dozviete, ako varnú zónu nastaviť. Tabuľka ukazuje nastavenie ohrevu a dobu prípravy rôznych pokrmov.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Hlavný vypínač slúži na zapnutie alebo vypnutie varnej dosky.

Pre zapnutie: stlačte symbol ⏻. Zaznie zvukový signál. Rozsvieti sa ukazovateľ vedľa hlavného vypínača a ukazovateľ varných zón 0. Varná doska je pripravená na použitie.

Pre vypnutie: stlačte symbol ⏻, kým ukazovateľ nezhasne. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zostatkového tepla svieti, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie

- Varná doska sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté na viac ako 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenie je uchované počas štyroch sekúnd potom, čo je varná doska vypnutá. Ak ju počas tohto času znovu zapnete, varná doska bude pokračovať vo funkcii s pôvodným nastavením.

Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohrevu pomocou symbolov 1 až 9.

Stupeň ohrevu 1 = najnižší stupeň.

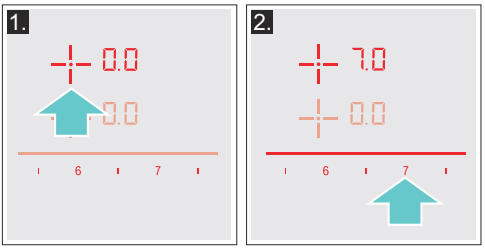
Stupeň ohrevu 9 = najvyšší stupeň.

Každý stupeň ohrevu má jeden medzistupeň. Tieto medzistupne sú v nastavení označené symbolom I.

Voľba varnej zóny a nastavenie stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Stlačte symbol ⊹ požadovanej varnej zóny. Ukazovateľ 0.0 bude svietiť slabšie.
2. Potom nastavte požadovaný stupeň ohrevu.



Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena stupňa ohrevu

Zvoľte varnú zónu a potom nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Vypnutie varnej zóny

Zvoľte varnú zónu a v nastavení zvoľte 0.0. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Upozornenie

- Ak sa na indukčnej varnej zóne nenachádzajú žiadne varné nádoby, bliká ukazovateľ stupňa ohrevu. Za určitú dobu sa varná zóna vypne.
- Ak sa na varnej zóne pred spustením varnej dosky nachádza varná nádoba, dôjde najneskôr 20 sekúnd po stlačení hlavného vypínača k jej rozpoznaniu a automaticky sa zvolí varná zóna. Behom ďalších 20 sekúnd nastavte stupeň ohrevu. Inak sa varná zóna opäť vypne. Tiež, ak sa na varnej doske po jej spustení nachádza viacej hrncov alebo panvíc, dôjde k ich rozpoznaniu.

Odporúčania šéfkuchára

Odporúčania

- Pri ohreve pretlakov, krémových polievok a hustých omáčok pokrmy občas premiešajte.
- Pre predhriatie nastavte stupeň ohrevu 8 alebo 9.
- Pri varení s pokrievkou znížte teplotu ohrevu hneď potom, čo začne z nádoby unikať para. Pre dosiahnutie dobrých výsledkov varenia nie je potrebné, aby z nádoby unikala para.
- Po varení ponechajte pokrievku na nádobe, kým nebudete pokrm servírovať.
- Pri varení s použitím tlakového hrnca postupujte podľa pokynov výrobcu.
- Pre zachovanie živín v potravinách nevarte pokrmy zbytočne dlho. Pre nastavenie optimálneho času varenia môžete použiť budík.
- Pre zdravší výsledok varenia by sa z oleja nemalo dymiť.
- Potraviny smažte v malých, po sebe idúcich porciách.
- Riad sa pri varení môže veľmi zahrievať. Odporúčame vám používať ochranné kuchynské rukavice.
- Odporúčanie na energeticky úsporné varenie nájdete v kapitole →*„Ochrana životného prostredia“*.

Tabuľka varenia

Táto tabuľka ukazuje, ktorý stupeň ohrevu je vhodný pre jednotlivý druh potravín. Čas varenia sa môže líšiť v závislosti od typu, hmotnosti, hrúbky a kvality danej potraviny.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy (min.)
Rozohrievanie		
Čokoládová poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Ohrev a udržiavanie teploty		
Eintopf (hustá polievka) napr. šošovicová	1.5 - 2	-
Mlieko*	1.5 - 2.5	-
Ohrev klobás vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrev		
Špenát, mrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mrazený	3 - 4	35 - 45
Mierne varenie		
Zemiakové knedle*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryba*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. bernská alebo holandská omáčka	3 - 4	8 - 12

* Bez pokrievky
** Niekoľkokrát obrátiť
*** Predhriať na stupni ohrevu 8 - 8.5

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy (min.)
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (v dvojitom množstve vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mliečna ryža***	2 - 3	30 - 40
Zemiaky v šupke	4.5 - 5.5	25 - 35
Zemiaky olúpané	4.5 - 5.5	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievka)	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, mrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečené mäso v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Pečenie/smaženie s malým množstvom oleja*		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6 - 7	6 - 10
Rezne, mrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, prírodné alebo obaľované**	6 - 7	8 - 12
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Prsia z hydiny, mrazené**	5 - 6	10 - 30
Karbonátky (hrúbka 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgery (hrúbka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybie filety, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybie filety, obaľované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obaľované a mrazené, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tigrie krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a huby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s mäsom po ázijsky	7 - 8	15 - 20
Mrazené pokrmy, napr. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palacinky (smažené postupne)	6.5 - 7.5	-
Omelety (smažené postupne)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Fritovanie* (150 – 200 g na porciu v 1 – 2 l oleja, smažené porcie)		
Mrazené potraviny, napr. hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, mrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	-
Ryby, obaľované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestíčku	4 - 5	-

* Bez pokrievky
** Niekoľkokrát obrátiť
*** Predhriať na stupni ohrevu 8 - 8.5

Časové funkcie

Vaša varná doska je vybavená tromi časovými funkciami

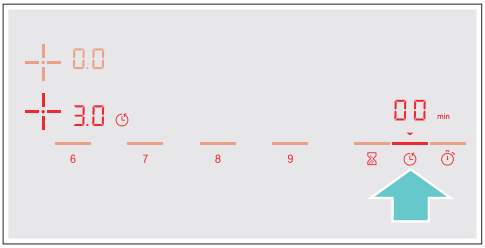
- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Budík
- Funkcia stopky

Nastavenie doby prípravy pokrmu

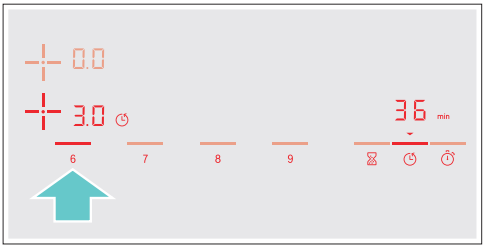
Varná doska sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

Posup pre nastavenie:

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol ⏲. Na ukazovateli časových funkcí sa rozsvieti symbol 00 a ukazovateľ ▼. Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti ⏲.



3. Behom nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovanú dobu prípravy pokrmu.



4. Pre potvrdenie nastavenia stlačte symbol .⏲

Po niekoľkých sekundách sa začne odpočítavať čas.

Upozornenie: Pre všetky varné zóny je možné automaticky nastaviť rovnakú dobu prípravy pokrmu. Čas nastavený pre každú varnú zónu sa odpočítava nezávisle od ostatných varných zón. Informácie o automatickom programovaní doby prípravy pokrmu nájdete v kapitole ⟶ *„Základné nastavenie“*.

Senzor smaženia

Ak pre varnú zónu nastavíte dobu prípravy pokrmu a je aktivovaný senzor smaženia, začne bežať doba prípravy pokrmu až vtedy, až bude dosiahnuté zvoleného teplotného stupňa.

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Zvoľte varnú zónu a potom stlačte symbol ⏲.

Zmeňte čas prípravy pokrmu alebo nastavte 00, aby došlo k zrušeniu nastavenej doby prípravy pokrmu.

Pre potvrdenie nastavenia stlačte symbol ⏲.

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna sa vypne, bliká ukazovateľ ⏲ a stupeň ohrevu sa prepne na 00. Zaznie signálny tón.

Na ukazovateli časových funkcií zabliká symbol 00 a ukazovateľ ▼.

Ak stlačíte symbol ⏲, ukazovatele zhasnú a signálny tón stíchne.

Upozornenie

- Pre nastavenie doby prípravy pokrmu kratšej ako 10 minút sa pred nastavením požadovanej hodnoty dotknite **0**.
- Pri nastavení doby prípravy pokrmu pre viacej varných zón sa na ukazovateli časovej funkcie vždy zobrazí údaj pre zvolenú varnú zónu.
- Pre zobrazenie zvyšnej doby prípravy pokrmu zvoľte zodpovedajúcu varnú zónu.
- Dobu prípravy pokrmu je možné pripraviť až v dĺžke do 99 min.

Budík

Budík môžete nastaviť na dobu trvania až 99 minút.

Funguje nezávisle na varných zónach a ostatných nastaveniach. Pomocou tejto funkcie sa varná zóna automaticky nevypne.

Postup pre nastavenie

1. Stlačte symbol ⌛. Na ukazovateli časových funkcí sa rozsvieti symbol 00 a ukazovateľ ▼.
2. Nastavte požadovaný čas a pre potvrdenie stlačte symbol ⌛.

Po niekoľkých sekundách začne bežať čas.

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Stlačte symbol ⌛.

Zmeňte nastavený čas alebo nastavte 00, aby došlo k zrušeniu nastaveného času.

Pre potvrdenie nastavenia stlačte symbol ⌛.

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času zaznie signál. Na ukazovateli časových funkcí zabliká 00 a symbol ▼.

Stlačením symbolu ⌛ ukazovatele zhasnú.

Funkcia stopky

Od aktivácie stopiek sa ukazuje ubehnutý čas. Funguje nezávisle na varných zónach a ostatných nastaveniach. Pomocou tejto funkcie sa varná zóna automaticky nevypne.

Aktivácia

Stlačte symbol ⏱. Na ukazovateli časových funkcí sa rozsvieti symbol 00 a ukazovateľ ▼. Začne bežať čas.

Deaktivácia

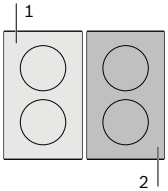
Stlačte symbol ⏱ a stopky sa zastavia. Ukazovatele časových funkcií zostanú svietiť.

Ak znova stlačíte symbol ⏱, ukazovatele zhasnú.
Funkcia je deaktivovaná.

Funkcia PowerBoost

Pomocou funkcie PowerBoost zohrejete rýchlejšie veľké množstvo vody ako pomocou stupňa ohrevu 9.

Túto funkciu je možné pre varnú zónu aktivovať vtedy, ak nie je v prevádzke iná varná zóna rovnakej skupiny (viď obrázok).



Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol boost.
   Rozsvieti sa ukazovateľ b.

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol boost.
   Zhasne ukazovateľ b a varná zóna sa prepne späť na stupeň ohrevu 9.

Funkcia je deaktivovaná.

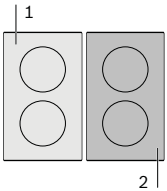
Upozornenie: Za určitých okolností sa funkcia PowerBoost automaticky vypne, aby ochránila elektronické komponenty vo vnútri varnej dosky.

Funkcia ShortBoost

Pomocou funkcie ShortBoost zohrejete rýchlejšie varné nádoby ako pomocou stupňa ohrevu 9.

Po deaktivácii tejto funkcie zvoľte vhodný stupeň ohrevu pre prípravu Vášho pokrmu.

Túto funkciu môžete pre varnú zónu aktivovať vtedy, ak nie je v prevádzke iná varná zóna rovnakej skupiny (viď obrázok).



Odporúčanie pre použitie

- Používajte vždy varné nádoby, ktoré neboli predtým zohriate.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nepoužívajte žiadne nádoby s tenkým dnom.
- Nikdy nezohrievajte bez dohľadu prázdne varné nádoby, olej, maslo alebo sadlo.
- Nepokladajte na varné nádoby žiadne pokrievky.
- Varné nádoby postavte do stredu varnej zóny. Ubezpečte sa, že priemer dna varnej nádoby zodpovedá veľkosti varnej zóny.
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v príslušnej kapitole → *Indukčné varenie* .

Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol boost.
   Rozsvieti sa ukazovateľ Pb..

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol boost.
   Zhasne ukazovateľ Pb. a varná zóna sa prepne späť na stupeň ohrevu 9.

Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Pri určitých okolnostiach sa funkcia ShortBoost automaticky vypne, aby ochránila elektronické komponenty vo vnútri varnej dosky.

Funkcia udržiavania teploty

Táto funkcia sa hodí pre rozpúšťanie čokolády alebo masla a pre udržiavanie teplých pokrmov.

Aktivácia

1. Zvoľte požadovanú varnú zónu.
2. Behom nasledujúcich 10 sekúnd stlačte symbol .
   Rozsvieti sa ukazovateľ Lo.

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol .
   Ukazovateľ Lo zhasne. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Funkcia je deaktivovaná.

Senzor smaženia

Táto funkcia riadi teplotu pomocou teplotných stupňov. Behom celého priebehu smaženia zostane zachovaná vhodná teplota.

Varné zóny, ktoré majú k dispozícii túto funkciu, sú označené symbolom senzoru smaženia.

Výhody pri smažení

- Varná zóna hreje iba vtedy, ak je nutné zachovať teplotu. Tým sa znižuje spotreba energie a neprepaľuje sa olej a tuk.
- Senzor smaženia hlási, kedy prázdna panvica dosiahne optimálnej teploty. Teraz môžete do panvice dať olej alebo tuk a potom potraviny.

Upozornenie

- Nepokladajte na panvicu žiadne pokrievky. Inak sa funkcia neaktivuje správnym spôsobom. Môžete použiť ochranu proti striekaniu, aby ste zabránili vystrekovaniu tuku z panvice.
- Použite olej alebo tuk vhodný na smaženie. Ak použijete maslo, margarín, prírodný olivový olej alebo bravčové sadlo, nastavte stupeň teploty 1 alebo 2.
- Nikdy nezohrievajte prázdnu panvicu alebo panvicu s pokrmom bez dohľadu.

Panvice vhodné pre senzor smaženia

Existujú špeciálne panvice vhodné pre túto funkciu. Môžete ich kúpiť v špecializovanej predajni alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu. Vždy uveďte zodpovedajúce referenčné číslo.

- HEZ390210 Panvica s priemerom 15 cm.
- HEZ390220 Panvica s priemerom 19 cm.
- HEZ390230 Panvica s priemerom 21 cm.
- HEZ390250 Panvica s priemerom 28 cm.

Panvice sú opatrené nepriľnavým povrchom, preto smažte iba na troške oleja.

Upozornenie

- Senzor smaženia je nastavený špeciálne na tieto druhy panvíc.
- Iné panvice sa môžu prehrievať. Môže sa nastaviť vyššia alebo nižšia teplota.
  U ostatných panvíc nastavte najprv najnižší stupeň ohrevu a potom ho zmeňte podľa potreby.
- Ubezpečte sa, že priemer dna panvice zodpovedá veľkosti varnej zóny. Postavte panvicu do stredu varnej zóny.

Teplotné stupne

Teplotný stupeň		Vhodný pre
1	Veľmi nízky	Príprava omáčok, dusenie zeleniny a smaženie pokrmov na extra panenskom olivovom oleji, masle alebo margarínu.
2	nízky	Smaženie pokrmov na olivovom oleji, masle alebo margarínu.
3	stredne nízky	Smaženie rýb a silných kusov pokrmu, napr. frikadelky a párky.
4	stredne vysoký	Smaženie steakov, medium alebo well done, obaľované hlboko zamrazené výrobky a slabé kusy pokrmov, napr. rezne a zelenina.
5	vysoký	Smaženie pri vysokých teplotách, napr. steaky rare (krvavé), zemiakové placky a pečené zemiaky.

Tabuľka

V tabuľke je uvedené, aký teplotný stupeň je pre daný pokrm vhodný. Dĺžka prípravy závisí od druhu, hmotnosti, veľkosti a kvalite pokrmu.

Nastavený teplotný stupeň sa líši podľa použitej panvice.

Predhrejte prázdnu panvicu, po zaznení zvukového signálu pridajte olej a pokrm.

	Teplotný stupeň	Celková doba smaženia po zaznení signálneho tónu (min.)
Mäso		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Kotlety*	3	10 - 15
Cordon bleu	4	10 - 15
Steak, prudko opečený (3 cm hrubý)	5	6 - 8
Steak, stredne alebo dobre prepečený (3 cm hrubý)	4	8 - 12
Kuracie prsia (2 cm hrubé)*	3	10 - 20
Párky, predhriata alebo surová	3	8 - 20
Hamburger	3	6 - 30
Sekaná	2	6 - 9
Gyros	4	7 - 12
Mleté mäso	4	6 - 10
Slanina	2	5 - 8
Ryby		
Celá ryba, smažená, napr. pstruh	3	10 - 20
Rybacie filé, prírodné alebo obaľované	3 - 4	10 - 20
Garnáty	4	4 - 8
Pokrmy z vajec		
Palacinky**	5	-
Omelety**	2	3 - 6
Volské oká	2 - 4	2 - 6
Miešané vajcia	2	4 - 9
Trhanec	3	10 - 15
Francúzsky toast**	3	4 - 8

* Niekoľkokrát obrátiť

** Celková doba prípravy na porciu. Smažte postupne.

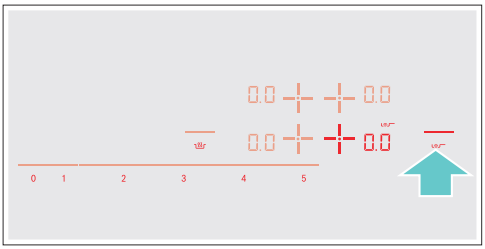
	Teplotný stupeň	Celková doba smaženia po zaznení signálneho tónu (min.)
Zemiaky		
Smažené zemiaky (varené v šupke)	5	6 - 12
Hranolčeky (zo surových zemiakov)	4	15 - 25
Švýcarské rösti	5	2,5 - 3,5
Zemiakové placky**	1	50 - 55
Glazované zemiaky	3	15 - 20
Zelenina		
Cesnak, cibuľa	1 - 2	2 - 10
Cuketa, baklažán	3	4 - 12
Paprika, zelená špargľa	3	4 - 15
Dusenie zeleniny s pridaním tuku a bez pridania vody, napr. cukety, zelená paprika	1	10 - 20
Hríby	4	10 - 15
Glazovaná zelenina	3	6 - 10
Hlboko zmrazené potraviny		
Rezne	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Hydinové prsia*	4	10 - 30
Kuracie nugety	4	10 - 15
Gyros, kebab	3	5 - 10
Rybacie filé, prírodné alebo obaľované	3	10 - 20
Rybacie prsty	4	8 - 12
Hranolčeky	5	4 - 6
Pokrmy z panvice, napr. zeleninová panvica s kuracím mäsom	3	6 - 10
Jarné závitky	4	10 - 30
Camembert syr	3	10 - 15
Omáčky		
Rajčinová omáčka so zeleninou	1	25 - 35
Bešamel	1	10 - 20
Syrová omáčka, napr. z gorgonzoly	1	10 - 20
Redukované omáčky, napr. rajčinová omáčka, bolonská omáčka	1	25 - 35
Sladké omáčky, napr. pomarančová omáčka	1	15 - 25
Ostatné		
Camembert syr	3	7 - 10
Suché hotové pokrmy s pridaním vody, napr. cestoviny	1	5 - 10
Krutóny	3	6 - 10
Mandle vlašské orechy jadrá píniových orieškov	4	3 - 15

* Niekoľkokrát obrátiť
** Celková doba prípravy na porciu. Smažte postupne.

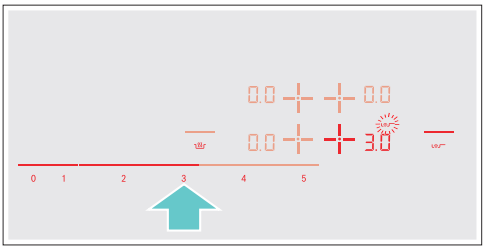
Nastavenie

Z tabuľky vyberte vhodný teplotný stupeň. Na varnú zónu postavte prázdnu panvicu.

1. Zvoľte varnú zónu. Stlačte symbol . Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti



2. Behom nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný teplotný stupeň.



Funkcia je aktivovaná.
Dokiaľ nebude dosiahnuté teploty na smaženie, tak bliká symbol . Zaznie signál a symbol zhasne.

3. Keď je dosiahnuté teploty na smaženie, tak až potom nalejte do panvice olej a potom do nej vložte pripravovaný pokrm.

Upozornenie: Pokrm otáčajte, aby sa nepripiekol.

Vypnutie senzoru smaženia

Zvoľte varnú zónu a v nastavení zvoľte 0.0. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Detská poistka

Pomocou detskej poistky zabránite tomu, aby deti zapli varnú zónu.

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varná doska musí byť vypnutá.

Aktivácia

1. Zapnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.
2. Stlačte na cca 4 sekundy symbol .
   Symbol sa rozsvieti na 10 sekúnd.

Varná doska je zablokovaná.

Deaktivácia

1. Zapnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.
2. Stlačte na cca 4 sekundy symbol .

Detská poistka je odblokovaná.

Automatická detská poistka

Pomocou tejto funkcie sa detská poistka zapne automaticky po každom vypnutí varnej dosky.

Zapnutie a vypnutie

Ako zapnúť automatickú detskú poistku nájdete v príslušnej kapitole → *Základné nastavenie* .

Ochrana pred náhodnou aktiváciou

Ak utierate ovládací panel, keď je varná doska zapnutá, môže dôjsť k zmene nastavenia. Aby sa tak nestalo, varná doska je vybavená funkciou, ktorou je možné ovládací panel za účelom vyčistenia zablokovať.

Zapnutie stlačte symbol ✋. Zaznie signálny tón. Ovládací panel sa zablokuje na 35 sekúnd. Povrch ovládacieho panela môžete utrieť bez toho, aby sa zmenilo nastavenie.

Deaktivácia po 35 sekundách sa ovládací panel odblokuje. Ak chcete ovládací panel odblokovať skôr, stlačte symbol ✋.

Upozornenie

- 30 sekúnd po aktivácii zaznie signálny tón. To upozorňuje na to, že sa ovládací panel čoskoro odblokuje.
- Zablokovanie za účelom vyčistenia nemá žiadny vplyv na hlavný vypínač. Varná doska môže byť kedykoľvek vypnutá.

Automatické vypnutie varnej zóny

Ak je varná doska dlhší čas v prevádzke bez zmeny nastavenia, automaticky sa aktivuje automatické vypnutie varnej zóny.
Varná doska prestane hriať. Na displeji varných zón striedavo blikajú symboly F, 8 alebo ukazovatele zostatkového tepla h alebo H.

Po stlačení akéhokoľvek symbolu sa displej vypne. Varnú zónu je možné teraz znovu nastaviť.
Čas, po ktorého uplynutí sa táto funkcia automaticky aktivuje, závisí od nastaveného stupňa ohrevu (po 1 až 10 hodinách).

Základné nastavenie

Tento spotrebič disponuje najrôznejšími možnosťami základného nastavenia. Nastavenie môžete prispôsobiť vašim individuálnym potrebám.

Ukazovateľ	Funkcia
c01	**Automatická detská poistka** 0 Manuálna*. 1 Automatická. 2 Funkcia je deaktivovaná.
c02	**Zvukové signály** 0 Potvrdzujúci signál a signál prevádzkovej poruchy sú vypnuté. 1 Signál prevádzkovej poruchy je zapnutý. 2 Potvrdzujúci signál je zapnutý. Všetky 3 zvukové signály sú zapnuté.*
c03	**Ukazovateľ spotreby energie** 0 Vypnutý.* 1 Zapnutý.
c05	**Automatické nastavenie doby prípravy pokrmu** 00 Vypnuté.* 01-99 Automatické pokračovanie doby prípravy.
c06	**Dĺžka zvukového signálu budíka pri ukončení činnosti** 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c07	**Funkcia Power Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky** 0 Vypnutý.* 1 1 000 W minimálny výkon. 1. 1 500 W. 2 2 000 W. ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej dosky.
c12	**Riad, kontrola výsledku úpravy pokrmu** 0 Nevhodné 1 Nie je optimálne 2 Vhodné
c00	**Obnovenie nastavenia z výroby** 0 Individuálne nastavenie.* 1 Nastavenie späť na pôvodné hodnoty z výroby.

* **Nastavenie z výroby**

Vykonanie základného nastavenia

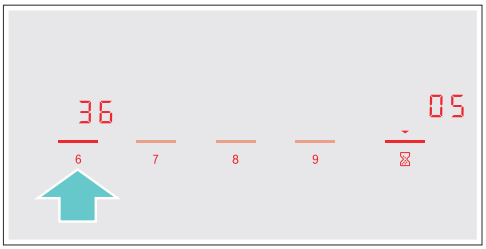
Varná doska musí byť vypnutá.

1. Zapnite varnú dosku.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd stlačte na cca 4 sekundy symbol ⌛. Prvé štyri hlásenia sú informácie o výrobku. Stlačte oblasť pre nastavenie, aby ste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.

Informácie o výrobku	Ukazovateľ
Index zákazníckeho servisu (KI)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95.
Výrobné číslo 2	05

3. Ak znova stlačíte symbol ⌛, dostanete sa do ponuky základných nastavení. Na ukazovateli svieti c 1 a 0 ako prednastavenie.

4. Znova stlačte symbol ⌛, kým sa neobjaví požadovaná funkcia.
5. Potom vykonajte požadované nastavenie.



6. Symbol ⌛ držte stlačený minimálne 4 sekundy.

Nastavenie sa uloží.

Vypnutie základného nastavenia

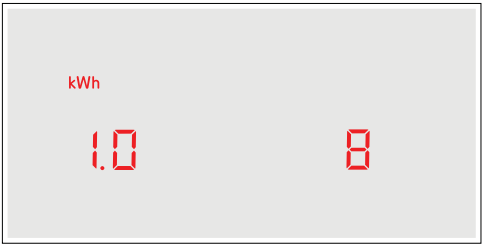
Vypnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.

Ukazovateľ spotreby energie

Táto funkcia zobrazuje celkovú spotrebu energie počas posledného varenia na tejto varnej doske.

Po vypnutí sa na 10 sekúnd zobrazí spotreba v kWh.

Na obrázku nájdete príklad so spotrebou vo výške 1.08 kWh.



Ako zapnúť túto funkciu nájdete v príslušnej kapitole ⟶ *Základné nastavenie* .

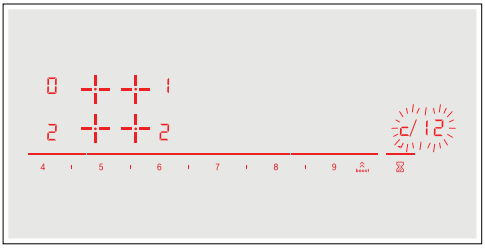
Test vhodnosti riadu

Táto funkcia umožňuje overenie rýchlosti a akosti procesu varenia v závislosti od riadu.

Výsledok je referenčnou hodnotou a závisí od vlastností riadu a použitej varnej zóny.

1. Studený riad s cca 200 ml vody postavte na stred varnej zóny, ktorej priemer sa najviac blíži priemeru riadu.
2. Prejdite na základné nastavenie a vyberte nastavenie c 12.
3. Stlačte oblasť nastavenia.
   Na ukazovateli varnej zóny bliká –.
   Funkcia bola aktivovaná.

Po 10 sekundách sa na ukazovateli varnej zóny objaví výsledok týkajúci sa akosti a rýchlosti procesu varenia.



Overte výsledok pomocou nižšie uvedenej tabuľky

Výsledok	
0	Nádoba nie je vhodná pre varnú zónu a preto nebude zahriata.*
1	Nádoba sa ohrieva pomalšie než by tomu malo byť a proces varenia neprebieha optimálne.*
2	Nádoba sa zahrieva správne a proces varenia prebieha správnym spôsobom.*
* Ak je dostupná menšia varná zóna, ešte raz preskúšajte riad na menšej zóne.	

Pre opätovnú aktiváciu tejto funkcie stlačte oblasť nastavenia.

Upozornenie:

- Ak je vybraná varná zóna znateľne menšia než priemer riadu na varenie, pravdepodobne dôjde k ohrevu len prostrednej časti riadu, čo môže mať nepriaznivý vplyv na výsledok varenia.
- Informácie ohľadne tejto funkcie sa nachádzajú v kapitole ⟶ *Základné nastavenie* .
- Informácie ohľadne druhu, rozmerov a spôsobov umiestnenia riadu sa nachádzajú v kapitole ⟶ *Indukčné varenie* .

Čistenie spotrebiča

Vhodné produkty pre údržbu a čistenie si môžete zakúpiť v našom zákazníckom servise.

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku po každom použití očistite. Zabránite tak pripaľovaniu zvyškov potravín. Varnú dosku čistite iba po zhasnutí ukazovateľa zostatkového tepla.

Varnú dosku očistite navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou, aby ste zabránili tvorbe vodného kameňa.

Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky. Postupujte podľa pokynov výrobcov na obaloch výrobkov.

Nikdy nepoužívajte:

- Nezriedený prostriedok na umývanie riadu.
- Čistiace prostriedky do umývačiek riadu.
- Abrazívne čistiace prostriedky.
- Drsné čistiace prostriedky, ako je napríklad sprej na čistenie rúry alebo prostriedok na odstránenie vodného kameňa.
- Drôtenky.
- Vysokotlakové alebo parné čističe.

Odolné nečistoty najlepšie odstraňujte pomocou škrabky na sklo, ktorú môžete zakúpiť v maloobchodoch. Postupujte podľa pokynov výrobcu.
Vhodnú škrabku na sklo môžete zakúpiť v našom zákazníckom servise.

Skvelé výsledky čistenia dosiahnete pri používaní špeciálnej hubky na čistenie sklokeramických varných dosiek.

Možné škvrny	
Vodný kameň a stopy od vody	Očistite varnú dosku ihneď po jej vychladnutí. Môžete použiť iba čistiaci prostriedok na sklokeramické dosky.*
Cukor, ryžový škrob alebo umelá hmota.	Okamžite očistite. Používajte škrabku na sklo. Varovanie: Nebezpečenstvo popálenia.*
* Potom očistite navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou.	

Upozornenie: Kým varná doska nevychladla, nepoužívajte na nej žiadne čistiace prostriedky. Mohli by ste poškodiť jej povrch. Uistite sa, že ste riadne očistili zvyšky čistiacich prostriedkov.

Rám varnej dosky

Aby ste zamedzili poškodeniu rámu varnej dosky, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Používajte iba teplú mydlovú vodu.
- Nové umývacie hubky pred použitím riadne umyte.
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce piesok ani drsné čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo ani ostré predmety.

Často kladené otázky

Pri použití spotrebiča

Prečo nemôžem zapnúť varnú dosku a prečo stále svieti symbol detskej poistky?

Detská poistka je aktivovaná.
Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole ⟶ *„Detská poistka“*.

Prečo blikajú displeje a počujem zvukový signál?

Odstráňte z ovládacieho panela všetky tekutiny alebo zvyšky potravín. Odstráňte z ovládacieho panela všetky predmety. Pokyny na deaktiváciu zvukového signálu nájdete v kapitole ⟶ *„Základné nastavenie“*.

Zvuky

Prečo spotrebič pri varení vydáva zvuky?

Zvuky môže spotrebič produkovať v závislosti od materiálu dna používanej nádoby na varenie. Tieto zvuky sú bežnou súčasťou indukčnej technológie. Nejde o poruchu.

Možné zvuky:

Bzučivý zvuk podobný transformátoru:
Objaví sa pri varení pri vysokej teplote. Zvuk zmizne alebo sa stíši, hneď ako sa zníži stupeň ohrevu.

Tichý pískavý zvuk:
Objaví sa, pokiaľ je riad prázdny. Tento zvuk zmizne, hneď ako do nádoby pridáte vodu alebo potraviny.

Praskavý zvuk:
Objaví sa, pokiaľ je riad vyrobený z niekoľkých rozdielnych vrstiev materiálu, alebo pokiaľ používate naraz riad rôznych veľkostí a materiálov. Hlasitosť zvuku závisí od množstva varených potravín alebo od spôsobu úpravy pokrmu.

Vysoké pískavé zvuky:
Môžu sa objaviť, pokiaľ používate dve varné zóny naraz na najvyšší stupeň ohrevu. Tento pískavý zvuk zmizne alebo sa stíši, hneď ako sa zníži stupeň ohrevu.

Zvuk vetráka:
Varná doska je vybavená vetrákom, ktorý sa automaticky zapne pri použití vysokej teploty. Vetrák môže byť stále zapnutý i po vypnutí varnej dosky, pokiaľ je rozpoznaná teplota stále príliš vysoká.

Riad

Ktoré typy riadu môžem použiť s indukčnou varnou doskou?

Informácie o type riadu vhodného na indukčné varenie nájdete v kapitole ⟶ *„Indukčné varenie“*.

Prečo sa varná doska nezahrieva a prečo stále bliká nastavenie ohrevu?

Nie je zapnutá varná zóna, na ktorej je postavený riad.
Skontrolujte, či ste zapli správnu varnú zónu..

Riad je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčné varenie. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole ⟶ *„Indukčné varenie“*.

Prečo trvá zahriatie riadu tak dlho alebo prečo sa dostatočne nezahrieva, aj keď je nastavený vysoký stupeň ohrevu?

Riad je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčné varenie. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole ⟶ *„Indukčné varenie“*.

Čistenie

Ako mám varnú dosku vyčistiť?

Najlepší výsledok čistenia dosiahnete pri použití špeciálneho čistiaceho prostriedku na sklokeramické povrchy. Neodporúčame vám používať drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky, ani čistiace prostriedky na umývačky riadu (koncentráty) alebo drôtenky. Iné informácie o čistení a starostlivosti o váš spotrebič nájdete v kapitole ⟶ *„Čistenie spotrebiča“*.

Čo robiť v prípade poruchy?

Poruchy je možné obvykle ľahko odstrániť. Predtým, ako zavoláte náš zákaznícky servis, skúste poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Nesvieti žiadny ukazovateľ	Došlo k výpadku elektrickej energie. Zariadenie nie je pripojené v súlade s elektrickou schémou. Porucha elektroniky.	Použite iné elektrické zariadenie, aby ste skontrolovali, či v elektrickom obvode nedošlo ku skratu. Uistite sa, že je spotrebič pripojený v súlade s elektrickou schémou. Ak nebudete schopní opraviť poruchu svojpomocne, kontaktujte, prosím, náš zákaznícky servis.
Ukazatele blikají.	Ovládací panel je vlhký alebo na ňom spočíva nejaký predmet.	Osušte ovládací panel alebo predmet odstráňte.
Na displeji varných zón bliká ukazovateľ –.	Došlo k poruche elektroniky.	Prikryte ovládací panel rukou pre potvrdenie, že poruchu beriete na vedomie.
F2 F4	Došlo k prehriatiu elektroniky a príslušná varná zóna sa vypla. Došlo k prehriatiu elektroniky a všetky varné zóny sa vypli.	Vyčkajte, dokiaľ elektronika dostatočne nevychladne. Potom stlačte na varnej doske akýkoľvek symbol.
F5 + nastavenie ohrevu a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela sa nachádza horúca nádoba. Hrozí, že dôjde k prehriatiu elektroniky.	Odstráňte nádobu. Ukazovateľ poruchy na displeji zakrátko zhasne. Môžete pokračovať vo varení.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela sa nachádza horúca nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypne.	Odstráňte nádobu. Vyčkajte niekoľko sekúnd. Stlačte akúkoľvek kontrolku. Po zhasnutí displeja môžete pokračovať vo varení.
F1/F6	Došlo k prehriatiu varnej zóny a tá sa vypla z dôvodu ochrany pracovného povrchu.	Vyčkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne, potom varnú zónu znovu zapnite.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Bola aktivovaná funkcia automatického vypnutia spotrebiča.
E9000 E9010	Došlo k poruche na zdrojovom napätí; mimo bežného prevádzkového rozpätia.	Kontaktujte vášho dodávateľa elektrickej energie.
U400	Varná doska nie je riadne zapojená.	Odpojte spotrebič od elektrickej siete. Uistite sa, že je spotrebič pripojený v súlade s elektrickou schémou.
dE	Je aktivovaný demo režim.	Odpojte varnú dosku od elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a opäť ju zapojte. Behom ďalších 3 minút sa dotknite ľubovoľnej ovládacej plochy. Je aktivovaný demo režim.

Nepokladajte horúce hrnce na ovládací panel.

Upozornenie:

- Ak sa na ukazovateli objaví E, podržte stlačený senzor patričnej varnej zóny, aby bolo možné prečítať kód poruchy.
- Ak daný kód poruchy nebol v tabuľke uvedený, odpojte varnú dosku od elektrickej siete, počkajte 30 sekúnd a opätovne pripojte. Ak sa ukazovateľ objaví opäť, kontaktujte zamestnanca servisného pracoviska a uveďte presný kód poruchy.

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete váš spotrebič opraviť. Vždy nájdeme najvhodnejšie riešenie, aby ste sa vyhli zbytočným návštevám našich servisných technikov.

Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD)

Pri kontakte so zákazníckym servisom uveďte, prosím, označenie produktu (č. E) a výrobné číslo konkrétneho spotrebiča (č. FD).

Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý sa nachádza:

- Na dokladoch od spotrebiča.
- Na spodnej časti varnej dosky.

Číslo E nájdete tiež na sklenenom povrchu varnej dosky. Zákaznícky index (KI) a FD číslo môžete skontrolovať v základnom nastavení. Pre tieto informácie si prečítajte kapitolu ⟶ *„Základné nastavenie“*.

Berte, prosím, na vedomie, že za návštevu servisného technika s cieľom opravy z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča sa hradí poplatok, a to i keď je spotrebič v záručnej lehote. Kontaktné informácie pre všetky štáty nájdete v priloženom zozname zákazníckych centier.

Skúšobné pokrmy

Táto tabuľka je navrhnutá pre skúšobné inštitúty na zjednodušenie kontroly spotrebiča.

Údaje v tejto tabuľke sú uvedené vzhľadom na príslušenstvo značky Schulte-Ufer (4 kusy riadu zo súpravy pre HEZ 390042 indukčné varné dosky) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hlboký hrniec Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrniec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrniec Ø 22 cm, 4,2 l pre varné zóny Ø 18 cm
- Panvica na smaženie Ø 24 cm, pre varné zóny Ø 18 cm

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Čas úpravy pokrmu (min:s)	Pokrievka	Varenie Stupeň ohrevu	Pokrievka
Rozpustená čokoláda Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kakaa, 150 g)	Hlboký hrniec Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nie
Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty Šošovicová polievka* Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Hrniec Ø 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.5	Áno
Množstvo: 800 g	Hrniec Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.5	Áno
Šošovicová polievka z plechovky, napr. šošovica s klobásami Erasco. Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrniec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.5	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrniec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (premiešjte po cca 1 minúte)	Áno	1.5	Áno
Príprava bešamelu Teplota mlieka: 7 °C Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1. Rozpustite maslo, vmiešajte múku a soľ a zmes zahrejte.	Hlboký hrniec Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte do zmesi mlieko a za neustáleho miešania uveďte do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Hneď ako sa bešamel začne variť, ponechajte omáčku na varnej zóne ďalšie dve minúty a neustále ju miešajte.		-	-	-	2	Nie

*** Recept je v súlade s DIN 44550**

**** Recept je v súlade s DIN EN 60350-2**

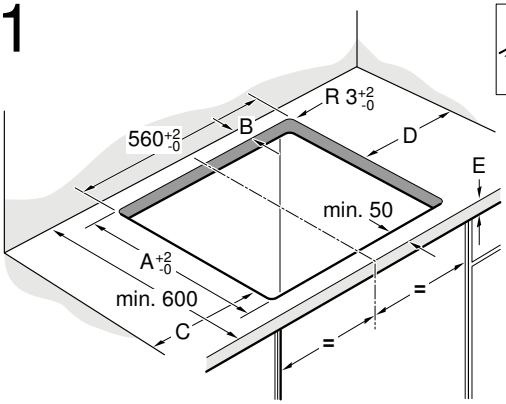
Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Čas úpravy pokrmu (min:s)	Pokrievka	Varenie Stupeň ohrevu	Pokrievka
Príprava mliečnej ryže Mliečna ryže, príprava s pokrievkou. Teplota mlieka: 7 °C. Zahrejte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ. Čas prípravy vrátane predhriatia je cca 45 min.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrniec Ø 16 cm	8	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po 10 minútach)	Áno
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec Ø 22 cm	8	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po 10 minútach)	Áno
Mliečna ryže, príprava bez pokrievky. Teplota mlieka: 7 °C. Pridajte do mlieka všetky prísady a pri neustálom miešaní zmes zahrejte. Hneď ako mlieko dosiahne teplotu cca 90 °C, zvoľte odporúčaný stupeň ohrevu a ponechajte mierne variť na nízky stupeň ohrevu počas cca 50 minút.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrniec Ø 16 cm	8	cca 5:30	Nie	3	Nie
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec Ø 22 cm	8	cca 5:30	Nie	2.5	Nie
Príprava ryže* Teplota vody: 20 °C						
Prísady: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.5	Áno
Bravčové karé Počiatočná teplota karé 7 °C						
Množstvo: 3 kusy karé (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja)	Panvica na smaženie Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Príprava palaciniek** Množstvo: 55 ml cesta na každú palacinku	Panvica na smaženie Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Smažené zemiakové hranolčeky Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja, na porciu: 200 g mrazených hranolčekov (napr. značka McCain 123 Original fries)	Hrniec Ø 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie

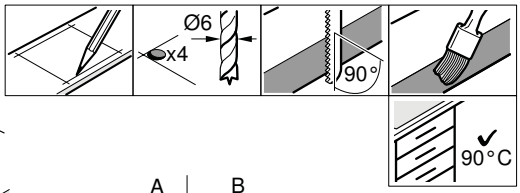
*** Recept je v súlade s DIN 44550**

**** Recept je v súlade s DIN EN 60350-2**

sk Montážny návod

1

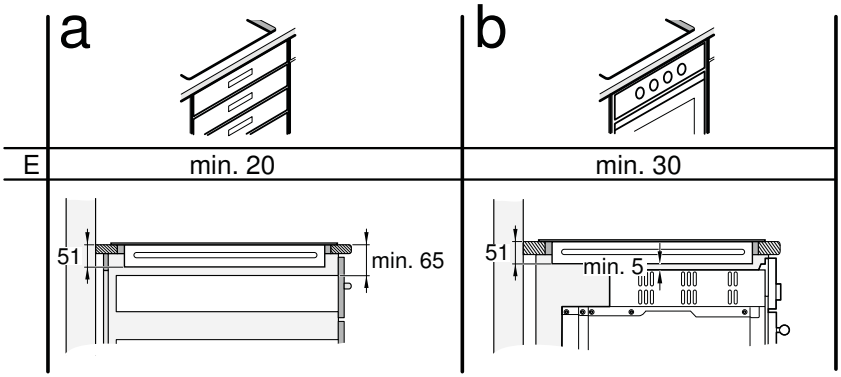




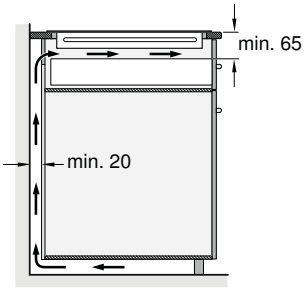
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

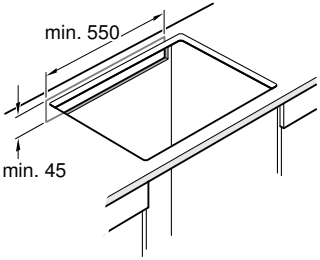
2



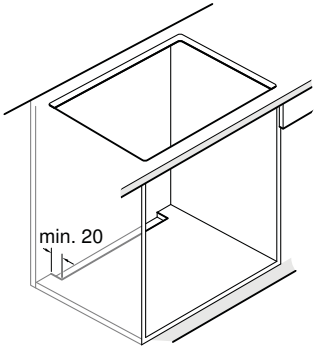
3a



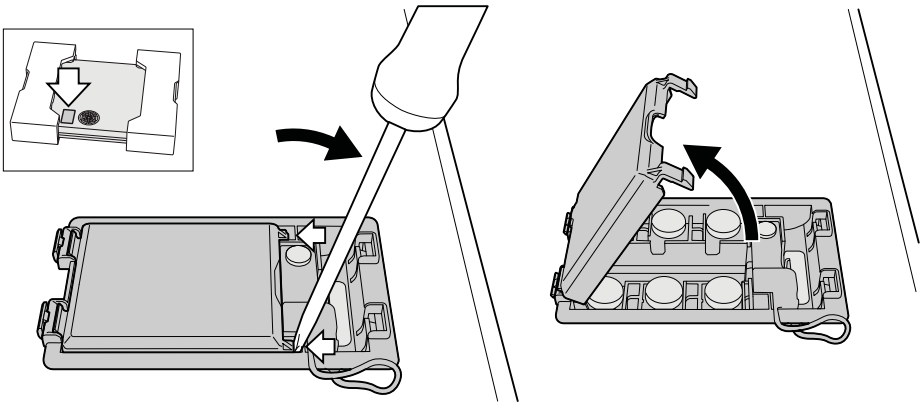
3b



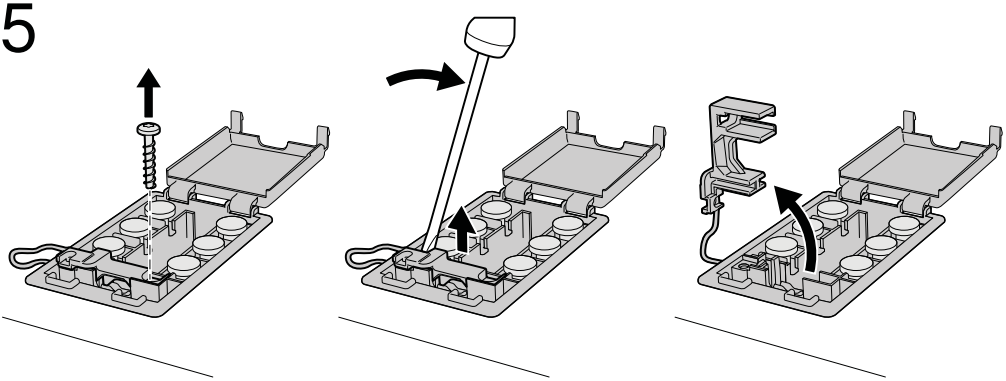
3c



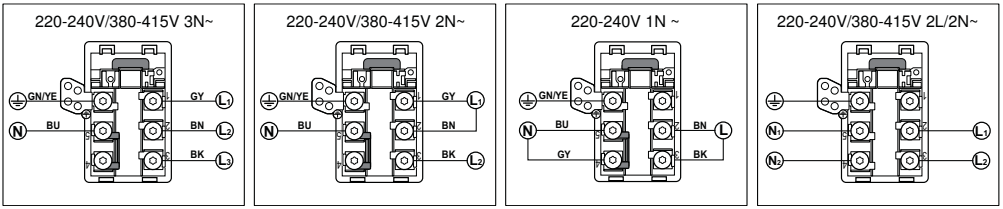
4



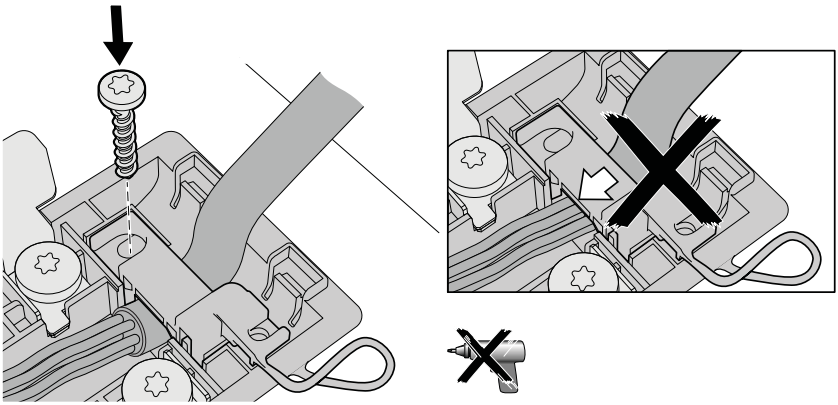
5



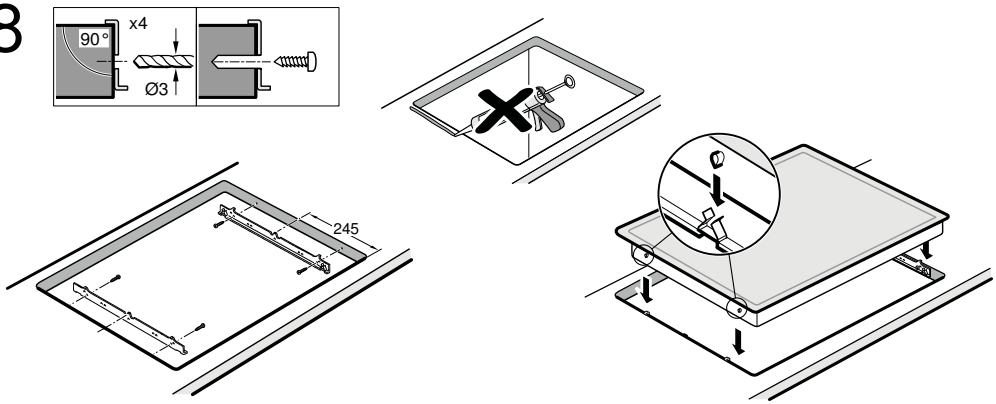
6


220-240V/380-415V 3N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
220-240V/380-415V 2N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
220-240V 1N ~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
220-240V/380-415V 2L/2N~

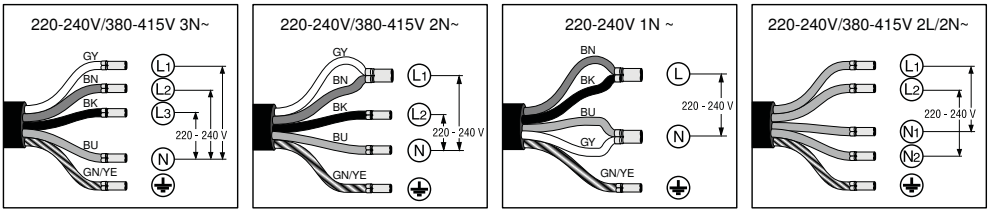
7



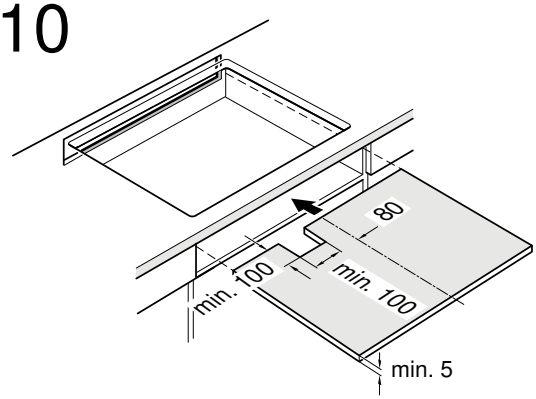
8

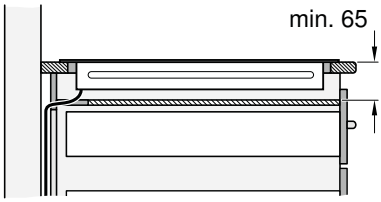

90°
x4
Ø3
245

9



10





sk

Dôležité upozornenia

Bezpečnostné upozornenie: Bezpečnosť počas používania spotrebiča je zaručená iba vtedy, ak bolo zabudovanie technicky vykonané správnym spôsobom a podľa tohto montážneho návodu. Za škody, ktoré vzniknú neodborným zabudovaním, ručí montér.
Tento spotrebič je vhodný na používanie až do nadmorskej výšky 4000 metrov.

⚠ Nositelia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvniť elektronické implantáty, ako napr. kardiostimulátor alebo inzulínovú pumpu. Preto počas montáže dodržujte minimálny odstup od elektronických implantátov 10 cm.

Pripojenie k elektrickému prúdu: Musí byť vykonané koncesovaným odborníkom. Pritom musia byť dodržané ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny.
Spotrebič musí byť napojený na pevno a prípojka musí byť vybavená zodpovedajúcim odpojovačom podľa predpisov pre inštaláciu.

Typy na pripojenie:
Spotrebič patrí do ochrannej triedy I a môže byť použitý iba v kombinácii s uzemnenou prípojkou.
Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vzniknú v dôsledku chybnej elektrickej inštalácie.

Sieťový pripojovací kábel: Sieťový pripojovací kábel môže inštalovať iba odborník s licenciou alebo vyškolený technik zákazníckeho servisu. Potrebné údaje o pripojení nájdete na typovom štítku a na schéme pripojenia.

Montáž pod pracovnú dosku: Indukčné varné dosky môžu byť inštalované iba nad zásuvky alebo rúry na pečenie rovnakej značky, ktoré majú odvetrávanie. Pod varnou doskou sa nemôžu nachádzať žiadne chladničky, umývačky riadu, rúry bez odvetrávania alebo práčky.

Odsávač pár: Vzdialenosť medzi odsávačom pár a varnou doskou musí zodpovedať minimálne stanovenej vzdialenosti podľa montážneho návodu pre odsávač pár.

Pracovná doska: Musí byť rovná, vodorovná a stabilná.

Dodržujte pokyny výrobcu pracovnej dosky.
Ak hrúbka pracovnej dosky, do ktorej bude zabudovaná varná doska, nezodpovedá zadaniu, vystužte ju nehorľavým materiálom odolným proti vode, kým nedosiahnete minimálnej odporúčanej hrúbky. V opačnom prípade sa nedá zaručiť dostačujúca stabilita.

- Pracovná doska, do ktorej bude varná doska zabudovaná, by mala zniesť zaťaženie cca 60 kg.
- Po zabudovaní varnej dosky najprv prekontrolujte, či je rovná.

Záruka: Neodborné zabudovanie, napojenie alebo chybná montáž vedú ku strate záruky.

Upozornenie: Všetky práce vykonané na vnútrajšku spotrebiča, vrátane výmeny sieťového pripojovacieho kábla, môže vykonať výhradne vyškolený technik zákazníckeho servisu.

Príprava nábytku, obrázok 1/2/3

Zabudovaný nábytok: Musí byť odolný minimálne do teploty 90 °C.

Výrez: Po vyrezaní odstráňte triesky.

Rezné plochy: obstarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

Zabudovanie nad zásuvku, obrázok 2a

Pracovná doska: musí mať hrúbku minimálne 20 mm.
Odvetrávanie: vzdialenosť medzi povrchom pracovnej dosky a hornou oblasťou zásuvky musí byť 65 mm.

Upozornenie: Používajte iba deliacu priehradku z dreva, pretože kovové objekty v zásuvke môžu v dôsledku recirkulácie vzduchu z odvetrávania varnej dosky dosiahnuť vysokých teplôt **(obrázok 10)**.

Montáž nad rúru na pečenie, obrázok 2b

Priehradka: musí mať hrúbku minimálne 30 mm.

Upozornenie: Pozrite sa do montážneho návodu pre rúru na pečenie, či nemusí byť vzdialenosť medzi varnou doskou a rúrou na pečenie väčšia.

Odvetrávanie: vzdialenosť medzi rúrou na pečenie a varnou doskou musí byť minimálne 5 mm.

Ventilácia, obrázok 3

Aby bola zaručená správna funkčnosť spotrebiča, musí byť varná doska zodpovedajúcim spôsobom odvetrávaná. Pretože ventilácia v spodnej časti spotrebiča potrebuje dostatočný prívod čerstvého vzduchu, musí byť nábytok inštalovaný zodpovedajúcim spôsobom. K tomu je potrebné nasledujúce:

- Minimálna vzdialenosť medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou a medzi povrchom pracovnej dosky a hornou časťou zásuvky **(obrázok 3a)**.
- Otvor hore v zadnej stene nábytku **(obrázok 3b)**.
- Ak nie je dodržaná minimálna vzdialenosť 20 mm od zadnej steny nábytku, musí byť v dolnej časti otvor **(obrázok 3c)**.

Upozornenie: Ak bude spotrebič zabudovaný do varného ostrovčeka alebo bude inštalovaný iným spôsobom, ktorý tu nebol popísaný, musí byť dodržané odvetrávanie varnej dosky.

Zabudovanie spotrebiča, obrázky 4/5/6/7/8/9

Upozornenie: Pri montáži varnej dosky noste ochranné rukavice. Plochy, ktoré nevidíte, môžu mať ostré hrany.

U spotrebičov bez vopred inštalovaného kábla zaveďte sieťový pripojovací kábel do prípojnej krabice.

1. Otočte varnú dosku a položte ju na dno obalu, na handru alebo na inú plochu, aby ste ju nepoškriabali.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite kryt prípojnej krabice **(obrázok 4)**.
3. Uvoľnite upevňovacie skrutky a pomocou skrutkovača nadvihnite hadicovú svorku **(obrázok 5)**.
4. Napojte iba podľa schémy na prípojnej krabici **(obrázok 6):**
   BN: hnedý
   BU: modrý
   GN/YE: žltý a zelený
   BK: čierny
   GY: šedý

   Upozornenie
   - Ak použijete priložené medené mostíky, tak ich namontujte podľa schémy pripojenia.
   - Dávajte pozor na to, aby ste po pripojení kábla pevne utiahli skrutky na pripojovacej krabici.
5. Sieťový pripojovací kábel pripevnite pomocou hadicovej svorky a utiahnite upevňovacie skrutky **(obrázok 7).**
6. Zatvorte vrchnák pripojovacej krabice.

Upozornenie: Ak potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznícky servis.

Nasadenie varnej dosky, obrázok 8

1. Namontujte posuvné koľajnice.
   – Ak sú už posuvné koľajnice namontované, tak ich odstráňte a namontujte nové.
   – U dláždených pracovných dosiek použite spodné diery pre skrutky.
   – U kamenných pracovných dosiek koľajnice nalepte (za tým účelom použite žiaruvzdorné lepidlo vhodné na lepenie kovu a kameňa).
2. Zasuňte prístroj do priestoru na zabudovanie.

- Nepriškripnite sieťový pripojovací kábel a neveďte ho cez ostré hrany. Ak je pod varnou doskou zabudovaná rúra na pečenie, tak veďte kábel k prípojnej krabici zadným rohom rúry na pečenie. Kábel musí byť inštalovaný takým spôsobom, aby sa nedotýkal žiadnych horúcich miest na varnej doske alebo na rúre na pečenie.
- U dláždených pracovných plôch: škáru medzi dlaždicami utesnite silikónovou hmotou.

Pripojenie spotrebiča, obrázok 9

- Napätie: pozri typový štítok.
- Pripojte iba podľa schémy pripojenia.
  BN: hnedý
  BU: modrý
  GN/YE: žltý a zelený
  BK: čierny
  GY: šedý
- Podľa druhu pripojenia musí byť prípadne zmenené usporiadanie svoriek dodaných z výroby. Svorky musia byť prípadne skrátené a izolácia odstránená, aby bolo možné nasadiť svorku, ktorá spája dva káble.

Demontáž spotrebiča

Odpojte prístroj od elektrickej siete.

Zatlačte proti varnej doske smerom zospodu a vyberte ju.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča! Neskúšajte vytiahnuť prístroj páčením zhora.

Jednoducho a rýchlo

Senzor smaženia

Senzor smaženia uľahčuje varenie a zaručuje vynikajúce výsledky smaženia. Automaticky sa udrží teplota, bez toho, aby ste museli meniť zvolený stupeň smaženia.

Návod na obsluhu
Ďalšie informácie nájdete v rozsiahlom návode na obsluhu pre varnú dosku v odseku „Senzor smaženia". Pozorne si prečítajte tento odsek.

Metóda

I) Postavte prázdnu panvicu na varnú zónu.
II) Zvoľte varnú zónu.
III) Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti .
IV) Zvoľte požadované nastavenie smaženia.
V) Symbol bliká, dokiaľ nebude dosiahnutá teplota na smaženie. Potom zaznie signálny tón. Symbol bude svietiť.
VI) Po zaznení signálneho tónu nalejte do panvice olej a spustite smaženie.

1	2	3	4	5
veľmi nízky	**nízky**	**stredný - nízky**	**Stredný - vysoký**	**vysoký**
Príprava a varenie omáčok, dusenie zeleniny, smaženie pokrmov na prírodnom olivovom oleji extra, masle alebo margaríne.	Smaženie pokrmov na prírodnom olivovom oleji extra, masle alebo margaríne, napr. omelety.	Smaženie rýb a silných plátkov, napr. frikadely a párky.	Smaženie steakov, médium alebo well done, hlboko zmrazených, obaľovaných a jemných pokrmov, napr. rezne, čerstvé ragú a zelenina.	Smaženie pokrmov pri vysokej teplote, napr. steak rare, zemiakové placky a hlboko zmrazené hranolčeky.

9001068943

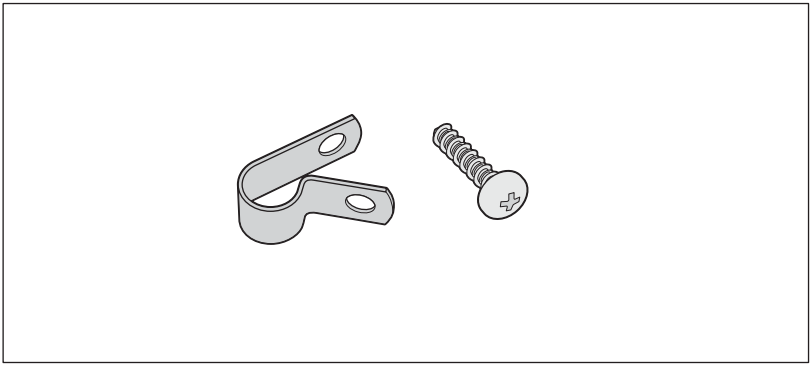
BOSCH
Technik fürs Leben

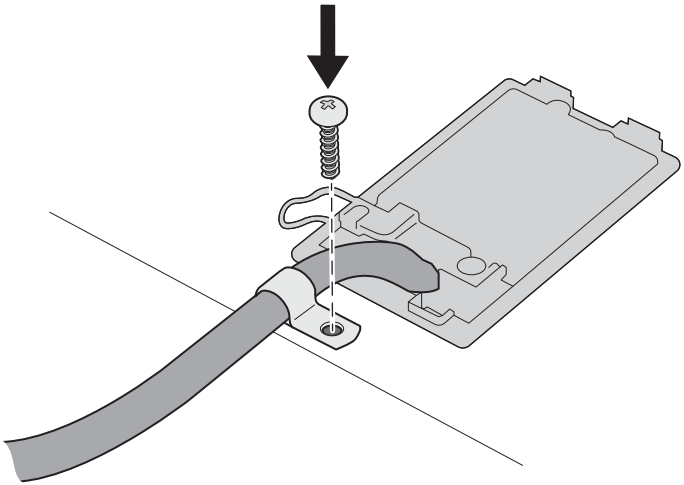
V tabuľke je uvedené, aký teplotný stupeň je pre daný pokrm vhodný. Doba prípravy sa riadi podľa druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality pokrmu. Nastavený teplotný stupeň sa líši podľa použitej panvice. Predhrejte prázdnu panvicu, po zaznení signálneho tónu nalejte olej a vložte suroviny.

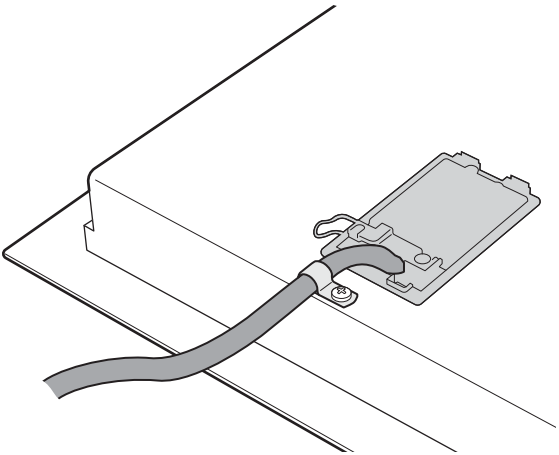
			Min.
Mäso	Rezne, prírodné alebo obaľované	4	6 - 10
	Filé	4	6 - 10
	Kotlety*	3	10 - 15
	Cordon bleu, Viedenský rezeň*	4	10 - 15
	Steak, rare (silný 3 cm)	5	6 - 8
	Steak, médium alebo well done (silný 3 cm)	4	8 - 12
	Hydinové prsia (silné 2 cm)*	3	10 - 20
	Párky, sparené alebo surové*	3	8 - 20
	Hamburger, frikadely, faštrky	3	6 - 30
	Sekaná pečienka	2	6 - 9
	Ragú, gyros	4	7 - 12
	Mleté mäso	4	6 - 10
	Slanina	2	5 - 8
Ryby	Ryba, dusená, celá, napr. pstruh	3	10 - 20
	Rybacie filé, prírodné alebo obaľované	3-4	10 - 20
	Garnáty, krabi	4	4 - 8
Pokrmy z vajec	Palacinky**	5	-
	Omelety**	2	3 - 6
	Volské oká	2-4	2 - 6
	Miešané vajcia	2	4 - 9
	Trhanec	3	10 - 15
	Francúzsky toast**	3	4 - 8
Zemiaky	Opečené zemiaky	5	6 - 12
	Opečené zemiaky zo surových zemiakov	4	15 - 25
	Zemiakové placky**	5	2,5 - 3,5
	Švajčiarske rösti	1	50 - 55
	Glazované zemiaky	3	15 - 20

			Min.
Zelenina	Cesnak, cibuľa	1-2	2 - 10
	Cuketa, baklažán	3	4 - 12
	Paprika, zelená špargľa	3	4 - 15
	Zelenina dusená na oleji, napr. cuketa, zelená paprika	1	10 - 20
	Hríby	4	10 - 15
	Glazovaná zelenina	3	6 - 10
Hlboko zmrazené výrobky	Rezne	4	15 - 20
	Cordon bleu*	4	10 - 30
	Hydinové prsia*	4	10 - 30
	Kuracie nugety	4	10 - 15
	Gyros, kebab	3	5 - 10
	Rybacie filé, prírodné alebo obaľované	3	10 - 20
	Rybacie prsty	4	8 - 12
	Hranolčeky	5	4 - 6
	Pokrmy z panvice, napr. zeleninová panvica s kuracím mäsom	3	6 - 10
	Jarné závitky	4	10 - 30
	Camembert/syr	3	10 - 15
Omáčky	Rajčinová omáčka so zeleninou	1	25 - 35
	Bešamel	1	10 - 20
	Syrová omáčka, napr. z gorgonzoly	1	10 - 20
	Redukovanie omáčok, napr. bolonská omáčka, rajčinová omáčka	1	25 - 35
	Sladké omáčky, napr. pomarančová omáčka	1	15 - 25
Rôzne	Camembert/syr	3	7 - 10
	Sušené hotové pokrmy s pridaním vody, napr. rezance	1	5 - 10
	Krutóny	3	6 - 10
	Mandle/vlašské orechy/jadrá píniových orieškov	4	3 - 15

** niekoľkokrát obrátiť /** celková doba prípravy na porciu. Smažiť po sebe.







Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		BOSCH	
Identifikácia modelu		PIE675DC1E	
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)		indukčné	
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	18	cm
ľavá zadná	Ø	18	cm
pravá zadná	Ø	14,5	cm
pravá predná	Ø	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		170,0	Wh/kg
ľavá zadná		170,0	Wh/kg
pravá zadná		170,0	Wh/kg
pravá predná		170,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

Tabuľka povinných informácii pre domácnosť: **(V zmysle ekodizajn Nariadenia Komisie č 66/2014, čl.2.3.)**

BOSCH
Stvorené pre život

Záručný list

firmy **BSH** domácí spotřebiče s.r.o.

2 roky
záruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

Dovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**
Radlická 350
158 00 Praha 5

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 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.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,
Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:
BSH domácí spotřebiče s.r.o. – organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Príjem opráv:
Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:
Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:
Tel.: +421 244 452 041
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.bosch-home.com/sk.**

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.