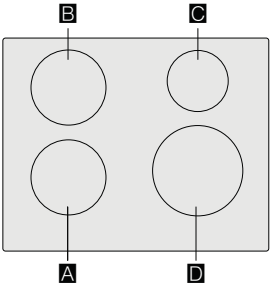
Sklokeramická varná deska s ovládáním

PIE651FC1E

BOSCH

[cz] Návod k použití

4 242002 848846



		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
Rady k úspoře elektrické energie 7
Ekologická likvidace 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 PowerBoost 14
Aktivace 14
Deaktivace 14

Snímač smažení 14
Výhody při smažení 14
Pánve na smažení pro snímač smažení 14
Nastavení teploty 15
Tabulka 15
Postup nastavení 17

Dětská pojistka 17
Aktivace a deaktivace dětské pojistky 17
Automatická dětská pojistka 17

Ochrana před náhodnou aktivací 18

Automatické vypnutí varné zóny 18

Základní nastavení 19
Provedení základního nastavení 20

Ukazatel spotřeby energie 20

Test vhodnosti nádobí 21

Čištění spotřebiče 21
Varné desky 21
Rám varné desky 21

Často kladené dotazy 22

Co dělat v případě poruchy ? 23

Zákaznický servis 24
Číslo výrobku a výrobní číslo 24

Zkušební pokrmy 25

Dodatečné informace o výrobcích, příslušenstvích, náhradních dílech a službách můžete najít na **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.

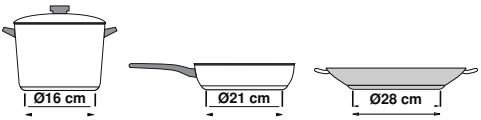
Nádobí

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.

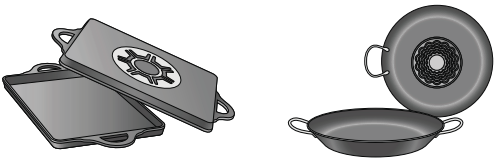
Ověřte si, zda je Vaše nádobí vhodné pro indukční vaření, viz kapitola → *"Test vhodnosti nádobí".*

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.

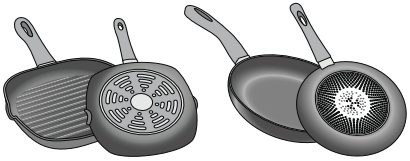


Některé indukční nádobí nemá celou plochu dna z feromagnetického materiálu:

- 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

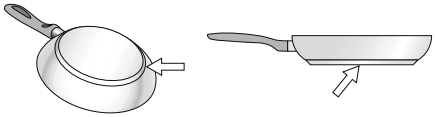
Nikdy nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z:

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

Vlastnosti dna varných nádob

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.

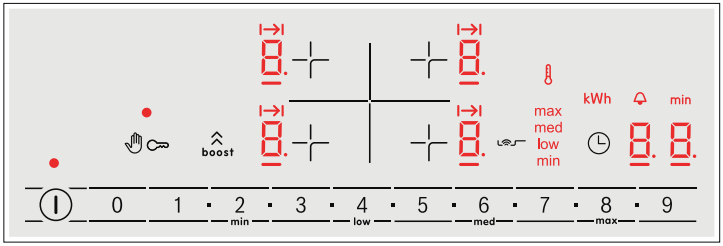
Rozpoznání nádoby

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



Ovládací panel	
⏻	Hlavní vypínač
⊹	Výběr varné zóny
0 1■2■...8■9	Pole nastavení
✋	Uzamčení ovládacího panelu při čištění
🔑	Dětský zámek
boost	Funkce PowerBoost
⏲	Funkce Budík
	Snímač smažení
min,**low**,**med**, **max**	Nastavení teploty

Ukazatele	
0	Provozní stav
1-9	Stupeň ohřevu
00	Funkce časovače
H/h	Zbytkové teplo
🔔	Budík
⊢→⊣	Nastavení doby vaření
min	Ukazatel času
b	Funkce PowerBoost
A	Snímač smažení
🌡	Snímač teploty smažení
min,**low**,**med**, **max**	Nastavení teploty
kWh	Spotřeba energie

Ovládací panel

Dotknutím se symbolu aktivujete příslušnou funkci.

Upozornění:
Ovládací panel vždy udržujte v čistotě a suchu. Vlhkost může bránit spotřebiči v řádné funkci.

Varné zóny

Varné zóny		
○	Jedna varná zóna	Používejte nádobí, které má vhodnou velikost.
Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro indukční vaření, viz kapitola⟶ "*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

Pomocí symbolů 1 a 9 nastavíte požadovaný stupeň ohřevu.

Stupeň ohřevu **1** = nejnižší výkon.

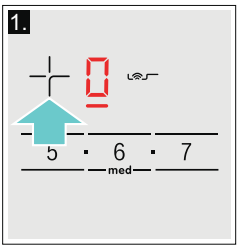
Stupeň ohřevu **9** = nejvyšší výkon.

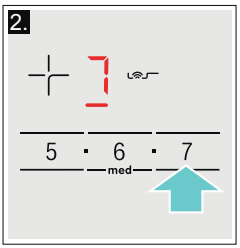
Každý varný stupeň má ještě mezistupeň. Prostřední nastavení je označeno na řídícím panelu symbolem ■.

Výběr varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Stiskněte symbol ⊹ pro požadovanou varnou zónu. Ve spodní části se rozsvítí symbol 0 a symbol _ .
2. Pak vyberte požadované nastavení teploty z rozsahu nastavení.





Ohřev je nastaven.

Změna tepelného nastavení

Zvolte varnou zónu a pak nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Vypněte varnou zónu.

Zvolte varnou zónu a nastavte ji na 0.
Varná zóna se vypne
a objeví se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Pokud na varnou zónu nebyla položena žádná pánev, zvolený stupeň ohřevu bliká. Po uplynutí určité doby se varná zóna vypne.
- Pokud byla pánev umístěna na varné zóně před zapnutím varného panelu, bude zjištěna do 20 vteřin po stisknutí hlavního spínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Po zjištění zvolte stupeň ohřevu během dalších 20 vteřin nebo se varná zóna vypne.
  Pokud je na varné desce umístěna více než jedna pánev, zjištěna při zapnutí bude pouze jedna.

Doporučení šéfkuchaře.

Doporučení

- Při ohřívání pyré, krémových polévek a hustých omáček příležitostně promíchejte.
- Pro předehřívání nastavte stupeň ohřevu na 8 až 9.
- Když vaříte s pokličkou,snižte stupeň ohřevu, jakmile vychází pára mezi pokličkou a nádobím. Pro dobrý výsledek vaření pára nepotřebuje unikat.
- Po vaření ponechejte pokličku na nádobí, než podáváte jídlo.
- Při vaření v tlakovém hrnci dodržujte pokyny výrobce.
- Nevařte jídlo příliš dlouho, jinak se ztratí živiny. Budík můžete používat k optimálnímu nastavení doby vaření.
- Pro zdravější výsledek vaření byste měli zabránit tomu, aby se z oleje dýmilo.
- Aby byly potraviny dohněda, smažte malé porce po sobě.
- Nádobí může při vaření dosáhnout vysokých teplot. Doporučujeme používat kuchyňské chňapky.
- Doporučení pro energeticky úsporné vaření můžete nalézt v části ⟶ *"Ochrana životního prostředí."*

Tabulka vaření

Tato tabulka ukazuje jaký stupeň ohřevu je vhodný pro každý druh pokrmů. Doba vaření se může lišit podle druhu, váhy a kvality potraviny.

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min.)
Rozehřívání		
Čokoládová poleva	1 - 1	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřev a udržování teploty		
Eintopf (hustá polévka) např. čočková	1.- 2	-
Mléko*	1 - 2	-
Ohřívání klobás ve vodě	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřev		
Mražený špenát	3 - 4	15 - 25
Mražený guláš	3 - 4	35 - 55
Mírné vaření		
Bramborové knedlíky*	4. - 5.	20 - 30
Ryby*	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**
***** Předehřejte na stupeň ohřevu 8 - 8.**

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min.)
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvakrát větší dávkou vody)	2. - 3.	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Brambory ve slupce	4. - 5.	25 - 35
Vařené brambory	4. - 5.	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polévka)	3. - 4.	120 - 180
Polévky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Mražená zelenina	3.- 4.	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4. - 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 mražené	6 - 7	8 - 12
Kotleta, přírodní nebo obalovaná	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm silný)	7 - 8	8 - 12
Kuřecí prsa (tloušťka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Kuřecí prsa, zmrazená**	5 - 6	10 - 30
Karbenátek (tloušťka 3 cm)**	4 - 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 ryba a zmrazená, 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 - 7	-
Omelety (smažené postupně)	3 - 4	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	-
Ryba, 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 obraťte
*** Předehřejte na stupeň ohřevu 8 - 8.

Časové funkce

Vaše varná deska má dvě časové funkce:

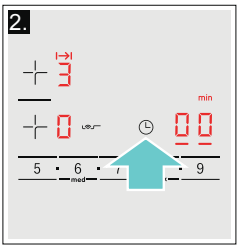
- Nastavení doby úpravy pokrmu
- Budík

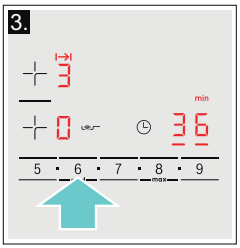
Nastavení doby úpravy pokrmu

Varná zóna se automaticky vypne po uplynutí nastavené doby.

Postup nastavení

1. Zvolte varnou zónu a požadované nastavení teploty.
2. Stiskněte symbol ◷. Na ukazateli pro varnou zónu se rozsvítí symbol ↦. Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí symbol 00.
3. Během následujících 10 sekund nastavte požadovanou dobu vaření v rozsahu nastavení.





Po několika sekundách se čas začne odpočítávat.

Upozornění: stejná doba vaření může být nastavena automaticky pro všechny varné zóny. Doba vaření pro každou varnou zónu se odpočítává nezávisle. Informace o automatickém nastavení doby úpravy pokrmu můžete nalézt v části ⟶ *"Základní nastavení."*

Snímač smažení

Pokud byla doba vaření naprogramovaná pro varnou zónu a snímač smažení byl aktivovaný, nezačne se doba vaření odpočítávat, dokud nebylo dosaženo požadované teploty.

Změna nebo zrušení doby úpravy pokrmu

Zvolte varnou zónu a pak stiskněte symbol ◷.

Změňte dobu vaření pomocí pole nastavení nebo ji nastavte na 00 pro její zrušení.

Po uplynutí doby úpravy pokrmu

Varná zóna se vypne. Zazní akustický signál. Na ukazateli časovače se na 10 vteřin rozsvítí 00.

Když stisknete symbol ◷, označení se vypnou a pípání přestane.

Upozornění

- K nastavení doby vaření pod 10 minut vždy stiskněte **0** předtím, než zvolíte požadovanou hodnotu.
- Při nastavení doby přípravy pokrmu pro více varných zón se na časovém ukazateli vždy zobrazí údaj pro zvolenou varnou zónu.
- Pro zobrazení zbývající doby úpravy pokrmu zvolte příslušnou varnou zónu.
- Můžete nastavit dobu vaření až po 99 minut.

Budík

Můžete použít budík k nastavení času až na 99 minut.

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

Nastavení

1. Stiskněte opakovaně symbol ◷, dokud se nerozsvítí ukazatel 🔔. Na displeji se rozsvítí 00.
2. Nastavte požadovaný čas.

   Po několika sekundách se čas začne odpočívat.

Změna nebo zrušení doby úpravy pokrmu

Stiskněte opakovaně symbol ◷, dokud se ukazatel 🔔 nerozsvítí.

Změňte čas v oblasti nastavení nebo ho nastavte na 00 pro zrušení naprogramované doby.

Po vypršení doby úpravy pokrmu

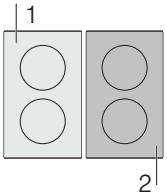
Zazní akustický signál. Na ukazateli budíku se objeví 00 a ukazatel 🔔 se rozsvítí. Ukazatel zhasne po 2 sekundách.

Když stisknete symbol ◷, displej zhasne a zvukový signál ustane.

Funkce PowerBoost

Funkce PowerBoost vám umožňuje ohřát velké množství vody rychleji, než když používáte nastavení ohřevu 9.

Tuto funkci lze pro varnou zónu vždy aktivovat, pokud není zrovna používána pro jinou varnou zónu ze stejné skupiny (viz obrázek). V opačném případě bude na displeji pro danou varnou zónu blikat symbol b a 9; stupeň ohřevu 9 bude posléze nastaven automaticky bez aktivace této funkce.



Aktivace

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

Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol boost.
   b na ukazateli zhasne a varná zóna se přepne zpět na nastavení ohřevu 9.

Funkce je deaktivovaná.

Upozornění: za určitých okolností se může funkce PowerBoost vypnout automaticky, aby se chránily elektronické součástky uvnitř varného panelu.

Snímač smažení

Tato funkce může být použita ke smažení potravin při udržení vhodné teploty pánve na smažení. Varné zóny, které mají tuto funkci, jsou označeny symbolem funkce opékání.

Výhody při smažení

- Varná zóna ohřívá pouze tehdy, pokud je to potřebné k udržení teploty. Šetří to energii a brání tomu, aby se olej přehříval.
- Funkce opékání hlásí, když pánev na smažení dosáhla optimální teploty k přidání oleje a pak vložení potraviny.

Upozornění

- Na pánev nepokládejte pokličku. Jinak se funkce neaktivuje správně. K zabránění rozstřikování nebo mastnoty můžete použít plech proti rozstřiku.
- Ke smažení používejte vhodný olej nebo tuk. Pokud použijete máslo, margarin, extra panenský olivový olej nebo vepřové sádlo, nastavte ohřev na **min.**
- Pánev na smažení nenechávejte nikdy při ohřevu bez dohledu, ať už s jídlem nebo bez.

Pánve na smažení pro snímač smažení

Pro tuto funkci jsou také k dispozici speciální pánve na smažení. Toto volitelné příslušenství můžete zakoupit u maloobchodních prodejců nebo u oddělení poprodejních služeb. Vždy uvádějte příslušné referenční číslo.

- HEZ390210 15 cm pánev na smažení.
- HEZ390220 19 cm pánev na smažení.
- HEZ390230 21 cm pánev na smažení.
- HEZ390250 28 cm pánev na smažení.

Pánve na smažení mají nepřilnavý povrch, což znamená, že ke smažení potřebujete velmi málo oleje.

Upozornění

- Funkce opékání bude nastavena speciálně pro tento typ pánve na smažení.
- Jiné pánve na smažení se mohou přehřívat. Teplota může být nastavena vyšší nebo nižší. Zkuste nejdříve nejnižší nastavení, a pak ho změňte podle vašich požadavků.
- Zajistěte, aby průměr dna pánve na smažení odpovídal velikosti varné zóny. Pánev položte na střed varné zóny.

Nastavení teploty

Nastavení teploty		Vhodné pro
min	nízká	Smažení potravin na extra panenském olivovém oleji, máslé nebo margarínu, např. omelety.
low	střední - nízká	Smažení ryb a silných potravin, např. masových kuliček a párků.
med	střední - vysoká	Smažené steaky, středně nebo dobře propečené, zmražené, obalené ve strouhance a jemné potraviny, např. zelenina.
max	vysoká	Smažení potravin při vysokých teplotách, např. steaky krvavé, fritované brambory a zmražené hranolky.

Tabulka

Tato tabulka ukazuje jaké nastavení tepla je vhodné pro každý druh pokrmů. Doba vaření se může lišit podle druhu, váhy a kvality potraviny.
Nastavení ohřevu se liší podle použité pánve na smažení.
Předehřejte prázdnou pánev, po zaznění akustického signálu přidejte olej a potraviny.

	Nastavení teploty	Celková doba smažení, po skončení zazní signál
Maso		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	střední	6 - 10
Filet	střední	6 - 10
Kotlety*	nízká	10 - 15
. ordon bleu, Wiener Schnitzel*	střední	10 - 15
Steak, zprudka opečený (3 cm silný)	max	6 - 8
Steak, středně nebo dobře propečený (3 cm silný),	střední	8 - 12
Kuřecí prsa (2 cm silná)*	nízká	10 - 20
Párky, ohřáté nebo syrové	nízká	8 - 20
Hamburger, masové kuličky, rissole*	nízká	6 - 30
Sekaná	min	6 - 9
Gyros	střední	7 - 12
Mleté maso	střední	6 - 10
Slanina	min	5 - 8
Ryba		
Ryba celá,* např. pstruh	nízká	10 - 20
Rybí filé, plátky nebo kostky	nízká-střední	10 - 20
Krevety, tygří krevety	střední	4 - 8
Vaječné pokrmy		
Palačinky**	max	-
Omeleta**	min	3 - 6
Volská oka	nízká - střední	2 - 6
Míchaná vajíčka	min	4 - 9
Trhanec	nízká	10 - 15
Francouzský toust**	nízká	4 - 8

*** Několikrát obraťte**
**** Celková doba vaření na porci. Smažte postupně.**

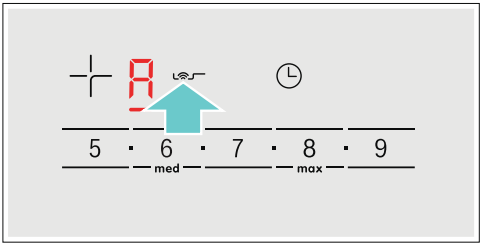
	Nastavení teploty	Celková doba smažení, po skončení zazní signál
Brambory		
Opečené brambory (vařené ve slupce)	max	6 - 12
Opečené brambory (ze syrových brambor)	střední	15 - 25
Bramborák	max	2,5 - 3,5
Glazované brambory	nízká	15 - 20
Zelenina		
Česnek, cibule	min	2 - 10
Cukety, lilek	nízká	4 - 12
Papriky, zelený chřest	nízká	4 - 15
Houby	střední	10 - 15
Glazovaná zelenina	nízká	6 - 10
Mražené potraviny		
Řízky	střední	15 - 20
Cordon bleu*	střední	10 - 30
Drůbeží prsa	střední	10 - 30
Kuřecí nugety	střední	10 - 15
Gyros, kebab	nízká	5 - 10
Rybí filé, přírodní nebo obalované	nízká	10 - 20
Rybí prsty	střední	8 - 12
Hranolky	max	4 - 6
Orestovaná zelenina s kuřecím masem	nízká	6 - 10
Jarní závitky	střední	10 - 30
Camembert/sýr	nízká	10 - 15
Různé		
Camembert/sýr	nízká	7 - 10
Sušené hotové potraviny, které potřebují přidání vody, např. těstoviny	min	5 - 10
Krutony	nízká	6 - 10
Mandle/ořechy/arašídy	střední	3 - 15

*** Několikrát obraťte**
**** Celková doba vaření na porci. Smažte postupně.**

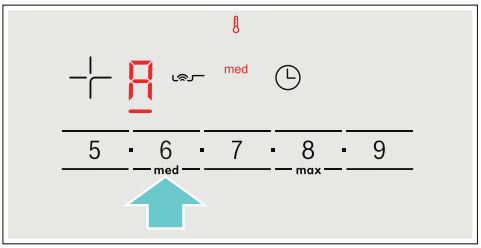
Postup nastavení

Zvolte příslušné nastavení z tabulky. Položte prázdnou pánev na varnou zónu.

1. Zvolte varnou zónu. Stiskněte symbol pánve . Na displeji varné zóny se rozsvítí A.



2. Během následujících 10 sekund nastavte požadované nastavení teploty v poli nastavení.



Nyní byla funkce aktivovaná.
Symbol teploty (teploměr) zůstane rozsvícený, dokud nebude dosažena teplota na smažení. Pak zazní akustický signál a symbol teploměru zhasne.

Upozornění

- Otáčejte potravinu tak, aby se nespálila.
- Varná zóna musí být vybraná tak, aby se zobrazil ukazatel teploty a nastavení teploty.

Vypnutí snímače smažení

Zvolte varnou zónu, a pak stiskněte symbol pánve .

Funkce je deaktivována.

Dětská pojistka

Dětskou pojistku můžete použít, abyste předešli náhodnému zapnutí varné desky dětmi.

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska by měla být vypnuta.

Pro aktivaci: stiskněte symbol po dobu cca 4 vteřin. Ukazatel vedle symbolu se na 10 vteřin rozsvítí. Dojde k zablokování varné desky.

Pro deaktivaci: stiskněte symbol po dobu cca 4 vteřin. Funkce je nyní deaktivována.

Automatická dětská pojistka

S touto funkcí se dětská pojistka aktivuje automaticky po vypnutí varné desky.

Zapnutí a vypnutí

Informace o automatické aktivaci dětské pojistky naleznete v kapitole → *"Základní nastavení"*.

Ochrana před náhodnou aktivací

Pokud otíráte řídící panel při zapnuté varné desce, může být nastavení změněno. Abyste tomu předešli, můžete použít funkci varné desky Uzamknout řídící panel pro čištění.

Pro zapnutí: Stiskněte symbol ✋. Zazní zvukový signál. Ovládací panel se na 35 vteřin uzamkne. Nyní můžete povrch ovládacího panelu otřít, aniž by došlo k jakékoliv změně nastavení.

Pro deaktivování: řídicí panel bude odblokovaný po uplynutí 35 sekund. Pro dřívější uvolnění funkce

Stiskněte symbol ruky ✋.

Upozornění

- Zvukový signál zní 30 sekund po aktivaci. Značí to, že funkce bude končit.
- Uzamčení při čištění neuzamkne hlavní vypínač. Varná deska může být kdykoliv vypnuta.

Automatické vypnutí varné zóny

Jestliže je varná deska delší dobu v provozu beze změny nastavení, automaticky se aktivuje automatické vypnutí.

Varná deska přestane hřát. Na displeji varných zón střídavě blikají symboly F, 8 nebo ukazatele zbytkového tepla h nebo H.

Po stisknutí jakéhokoliv symbolu se displej vypne. Varné zóny lze nyní znovu nastavit.

Doba, po jejímž uplynutí se tato funkce automaticky aktivuje, závisí na nastaveném stupni ohřevu (po 1 až 10 hodinách).

Základní nastavení

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

Ukazatel	Funkce
c 1	**Automatická dětská pojistka** 0 Ruční*. 1 Automatická. 2 Funkce je deaktivovaná.
c2	**Zvukové signály** 0 Potvrzující signál a signál provozní chyby jsou vypnuty. 1 Signál provozní chyby je zapnutý. 2 Potvrzující signál je zapnutý. 3 Všechny akustické signály jsou zapnuté*.
c3	**Ukazatel spotřeby elektřiny** 0 Vypnuto .* 1 Zapnuto.
c5	**Automatické nastavení doby úpravy pokrmu.** 00 Vypnuto .* 01-99 Automaticky odpočítávaná doba.
c6	**Délka zvukového signálu budíku při ukončení činnosti** 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c7	**Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky** 0 Vypnuto .* 1 1000 W minimální výkon. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.
c9	**Doba zvolená pro varnou zónu** 0 Neomezeno: varná zóna, která byla naposled nastavena, zůstává zvolena.* 1 Omezeno: varná zóna zůstává zvolena pouze několik sekund.
c 12	**Nádobí, kontrola výsledku úpravy pokrmů** 0 Nevhodné 1 Není optimální 2 Vhodné
c0	**Obnovení nastavení z výroby** 0 Individuální nastavení.* 1 Nastavení zpět na původní hodnoty z výroby.

*** Nastavení z výroby**

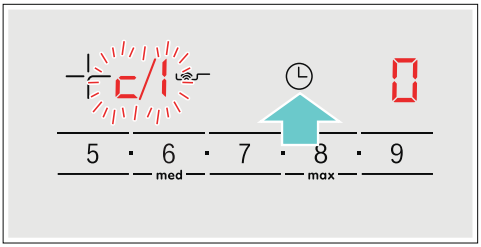
Provedení základního nastavení

Varná deska musí být vypnuta.

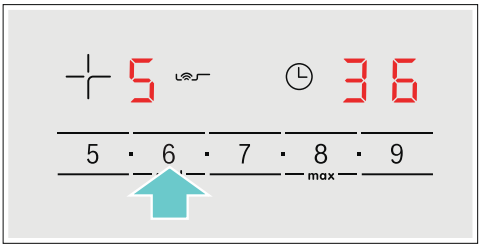
1. Zapněte varnou desku.
2. Do 10 vteřin stiskněte a podržte symbol hodin ◷ po dobu 4 sekund. První čtyři hlášení jsou informace o výrobku. Stiskněte oblast nastavení, abyste si prohlédli jednotlivé ukazatele.

Informace o produktu	Ukazatel
Seznam technických zákaznických servisů (TK)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95.
Výrobní číslo 2	05

3. Stiskněte znovu symbol hodin ◷ a dostanete se do základního nastavení. c a 1 bliká střídavě na displeji a jako přednastavení se objeví 0.



4. Stiskněte opakovaně symbol hodin ◷ dokud se nezobrazí požadovaná funkce.
5. Pak vyberte požadované nastavení.



6. Stiskněte symbol hodin ◷ minimálně po dobu 4 sekund. Nastavení byla uložena.

Opuštění nabídky základních nastavení

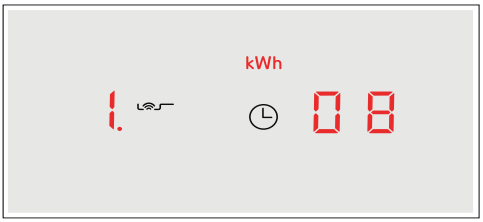
Vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

Ukazatel spotřeby energie

Funkce označuje celkové množství naposled spotřebované energie touto varnou deskou při posledním vaření.

Po vypnutí se zobrazí spotřeba v kWh po dobu 10 vteřin.

Obrázek ukazuje příklad se spotřebou energie 1.08 kWh.



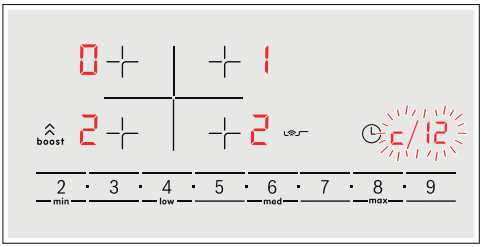
Informace o aktivaci této funkce naleznete v kapitole ⟶ *"Základní nastavení."*

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. Doprostřed varné zóny s průměrem co nejvhodnějším pro dno dané nádoby umístěte studenou nádobu obsahující 200 ml vody.
2. Přejděte do hlavního nastavení a zvolte c 12.
3. Stiskněte symbol + nebo –. Na displeji varné zóny bliká symbol –.
   Funkce je aktivována.

Po 10 vteřinách se na displeji varné zóny zobrazí výsledek kvality a rychlosti procesu úpravy pokrmu.



Zkontrolujte výsledek pomocí následující tabulky:

Výsledek	
0	Nádobí není vhodné pro varnou zónu, a proto se nezačne zahřívat.*
1	Nádobí vyžaduje delší dobu pro zahřátí, proces úpravy pokrmu proto není dostatečně rychlý.*
2	Nádobí se zahřívá správně a proces úpravy pokrmu je správný.

***Pokud máte k dispozici menší varnou zónu, otestujte své nádobí znovu na této menší varné zóně.**

Pro opětovnou aktivaci této funkce stiskněte symbol + nebo –.

Upozornění

- Pokud je průměr použité varné zóny mnohem menší než průměr dna nádoby, zahřeje se pouze prostřední část této nádoby. To může mít za následek horší výsledek úpravy pokrmu.
- Informace o této funkci naleznete v kapitole → *"Základní nastavení"*.
- Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → *"Indukční vaření"*.

Čištění spotřebiče

Vhodné produkty pro údržbu a čištění si můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu.

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 čistit?

Pomocí čistícího prostředku na sklokeramiku dosáhnete nejlepších výsledků. Neradíme používat hrubé nebo abrazivní čisticí prostředky, mycí prostředky na nádobí (koncentrované) nebo drátěnky.
Více informací o čištění a péči o vaši varnou desku naleznete v kapitole ⟶ *„Čištění spotřebiče".*

Co dělat v případě poruchy?

Poku dojde k poruše, jde většinou o maličkosti, které lze snadno vyřešit. Než budete volat do zákaznického servisu, měli byste se řídit následujícími pokyny.

Ukazatel	Možná příčina	Řešení
Nesvítí žádný ukazatel	Síťové napájení bylo odpojeno. Spotřebič nebyl zapojen v souladu se schématem zapojení. Elektrická porucha.	Použijte jiné elektrické spotřebiče, abyste zkontrolovali, zda nedošlo ke zkratu v síťovém napájení. Zajistěte, aby byl spotřebič připojen v souladu se schématem zapojení. Pokud se porucha nedá odstranit, informujte servis.
Ukazatelé blikají.	Ovládací panel je vlhký nebo ho zakrývá nějaký objekt.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte objekt.
Ukazatel – na displeji varné desky bliká.	Došlo k poruše v elektronice.	Pro potvrzení poruchy přikryjte ovládací panel vaší rukou.
F2 F4	Elektronika se přehřála a vypnula odpovídající varnou zónu. Elektronika se přehřála a vypnula všechny varné zóny.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Pak se dotkněte jakéhokoliv symbolu na varné desce.
F5 + nastavení ohřevu a zvukový signál	V oblasti řídicího panelu je horká pánev. Je nebezpečí toho, že se elektronika přehřeje.	Odstraňte pánev. Zobrazení chyby chvíli poté zmizí. Můžete pokračovat ve vaření.
F5 a zvukový signál	V oblasti řídicího panelu je horká pánev. Pro ochranu elektroniky byla varná zóna vypnuta.	Odstraňte pánev. Počkejte několik sekund. Dotkněte se jakéhokoliv ovládacího prvku. Pokud zobrazení poruchy zmizí, můžete pokračovat ve vaření.
F 1/F6	Varná zóna se přehřála a vypnula se, aby chránila pracovní povrch.	Počkejte dokud elektronika dostatečně nevychladne a zapněte varnou zónu znovu.
F8	Varná zóna byla v provozu delší dobu bez přerušení.	Byla aktivovaná funkce automatického bezpečnostního vypnutí. Viz příslušná kapitola.
E9000 E90 10	Síťová napětí je vadné. Je mimo běžný provozní režim.	Kontaktujte vašeho dodavatele elektřiny.
U400	Varná zóna není správně připojena.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zajistěte, aby byl spotřebič připojen v souladu se schématem zapojení.

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 Doba úpravy pokrmu (min:sek)	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Rozpouštění čokolády Čokoládová poleva (např. značky Dr. Oetker, hořká čokoláda 55% kakaa, 150 g)	Hluboký hrnec, průměr 16 cm	-	-	-	1.	ne
Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty Čočková polévka* Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec, průměr 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	ano	1.	ano
Množství: 800 g	Hrnec, průměr 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	ano	1.	ano
Čočková polévka z plechovky Např. čočka s klobásami Erasco. Počáteční teplota 20°C						
Množství: 500 g	Hrnec, průměr 16 cm	9	Přibližně 1:30 (míchejte přibl. po 1 minutě)	ano	1.	ano
Množství: 1 kg	Hrnec, průměr 22 cm	9	Přibližně 2:30 (míchejte přibl. po 1 minutě)	ano	1.	ano
Příprava bešamelu Teplota mléka: 7 °C Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (3,5% tuku) a špetka soli.						
1. Rozpusťte máslo, vmíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Hluboký hrnec, průměr 16 cm	2	Přibližně 6:00	ne	-	-
2. Přidejte mléko do jíšky a přiveďte k varu za neustálého míchání.		7	Přibližně 6:30	ne	-	-
3. Jakmile se bešamel dostane do varu, ponechejte ho na varné zóně další 2 minuty a stále míchejte.		-	-	-	2	ne

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

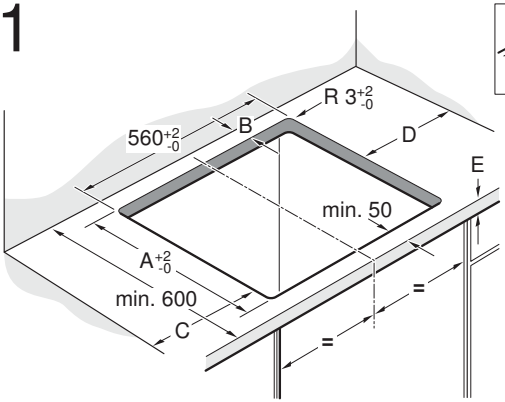
***Recept je v souladu s DIN EN 60350-2**

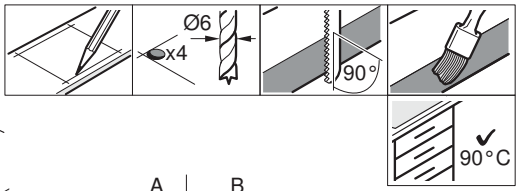
Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba úpravy pokrmu (min:sek)	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Příprava mléčné rýže Mléčná rýže, příprava s poklicí. Teplota mléka: 7°C Zahřejte mléko, dokud nezačne pěnit. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl. Doba přípravy včetně předehřátí je cca 45 min.						
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5% tuku) a 1 g soli.	Hrnec, průměr 16 cm	8.	Přibližně 5:30	ne	3 (zamíchejte po 10 minutách)	ano
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5% tuku) a 1,5 g soli.	Hrnec, průměr 22 cm	8.	Přibližně 5:30	ne	3 (zamíchejte po 10 minutách)	ano
Mléčná rýže, příprava bez poklice Teplota mléka: 7 ºC Přidejte do mléka všechny přísady a zahřejte směs za neustálého míchání. Jakmile mléko dosáhlo teploty přibl. 90 ºC, zvolte doporučené nastavení 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 (3,5% tuku) a 1 g soli.	Hrnec, průměr 16 cm	8.	Přibližně 5:30	ne	3	ne
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5% tuku) a 1,5 g soli.	Hrnec, průměr 22 cm	8.	Přibližně 5:30	ne	2.	ne
Vařená rýže* Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g dlouhozrnné rýže, 300 g vody a špetka soli.	Hrnec, průměr 16 cm	9	Přibližně 2:30	ano	2	ano
Přísady: 250 g dlouhozrnné rýže, 600 g vody a špetka soli.	Hrnec, průměr 22 cm	9	Přibližně 2:30	ano	2.	ano
Vepřová pečeně Počáteční teplota pečeně: 7 °C						
Množství: 3 vepřové pečeně (celková hmotnost přibl. 300 g, 1 cm silné) a 15 ml slunečnicového oleje.	Pánev na smažení, průměr 24 cm	9	Přibližně 1:30	ne	7	ne
Příprava palačinek** Množství: 55 ml těsta na každou palačinku	Pánev na smažení, průměr 24 cm	9	Přibližně 1:30	ne	7	ne
Hranolky hluboko zmražené Množství: 1,8 l slunečnicového oleje na porci 200 g mražených hranolků (např. hranolky McCain 123 Original fries)	Hrnec, průměr 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	ne	9	ne

***Recept je v souladu s DIN 44550**
****Recept je v souladu s DIN EN 60350-2**

cz Montážní návod

1



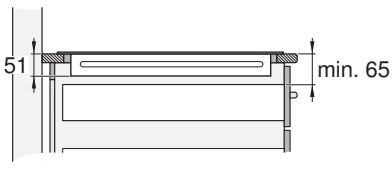


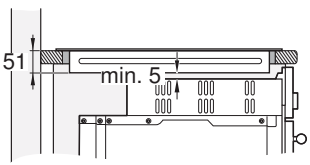
A	B
490	min. 60
500	min. 50

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

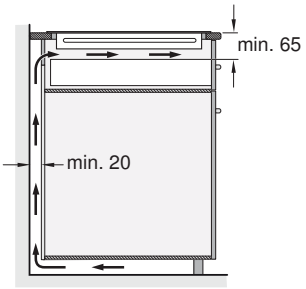
2

	a	b
E	min. 20	min. 30

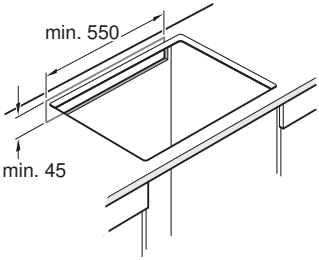




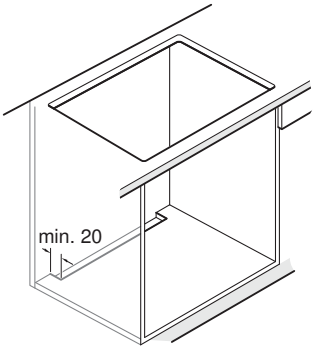
3a



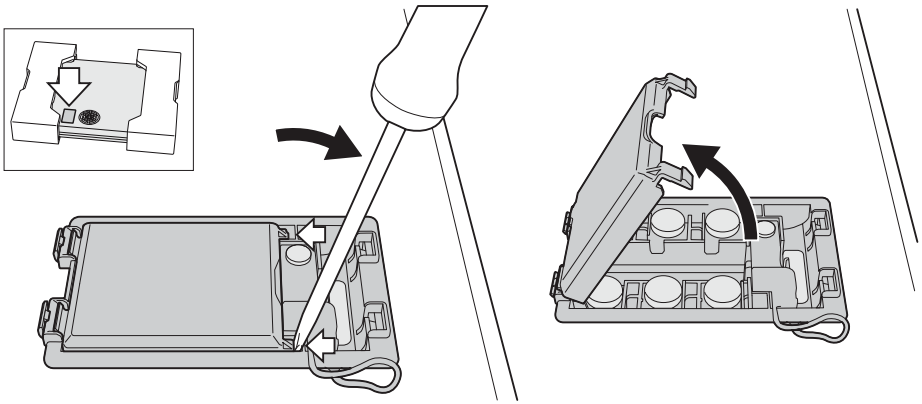
3b



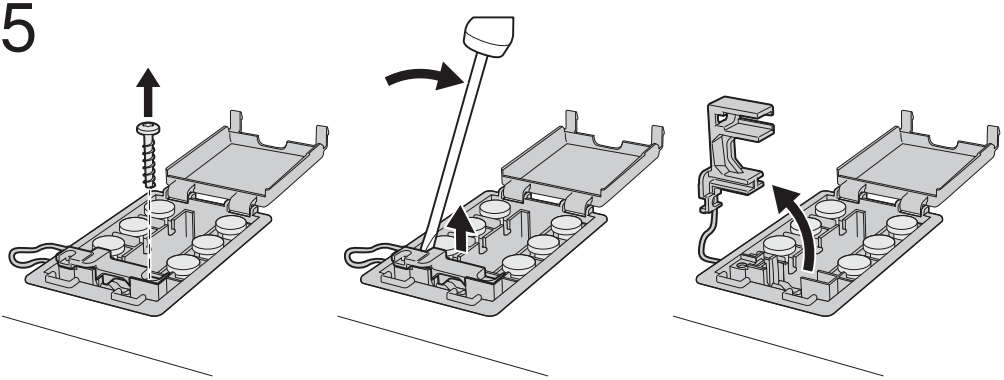
3c



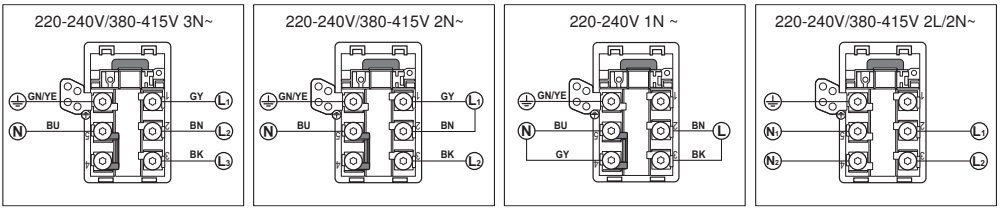
4



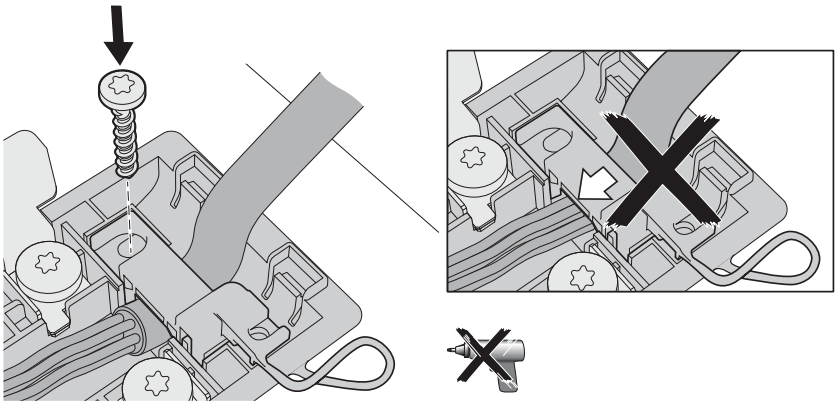
5



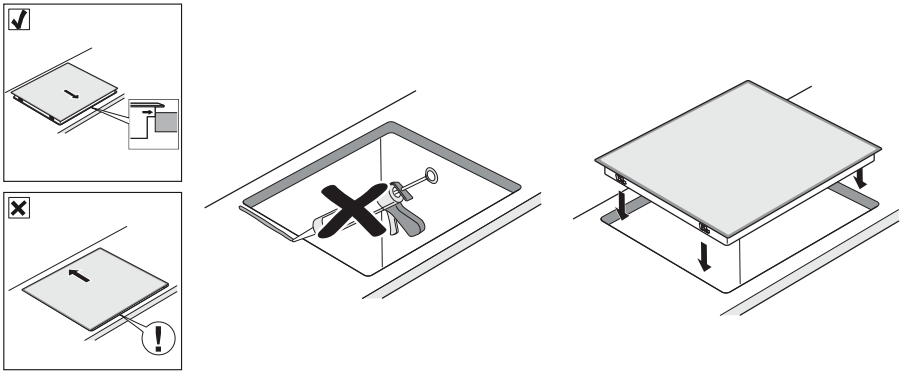
6


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~

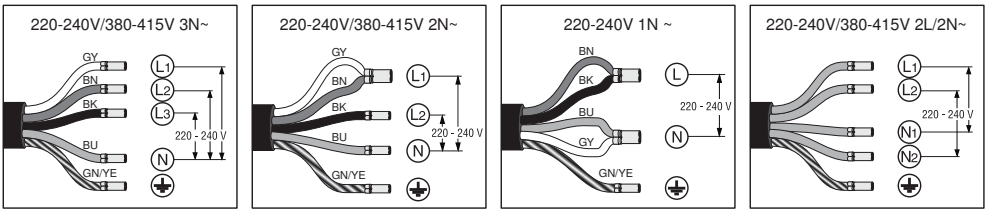
7



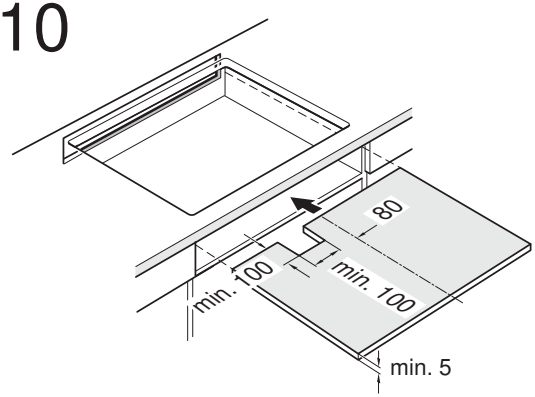
8

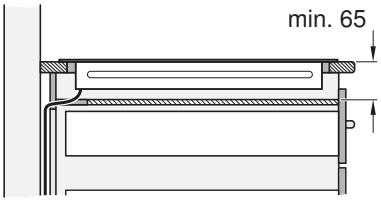


9



10





CZ

Důležitá upozornění

Bezpečnostní upozornění: Bezpečnost během používání přístroje 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 přístroj je vhodný k používání až do nadmořské výšky 4000 metrů.

⚠ Nositelé elektronických implantátů!

Přístroj 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.
Přístroj musí být napojen napevno a přípojka musí být opatřena odpovídajícím odpojovačem dle předpisů pro instalaci.

Typy k připojení: Přístroj 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 přístroje, musí být varná deska odpovídajícím způsobem odvětrávána.
Protože ventilace ve spodní části přístroje 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 přístroj vestavěn do varného ostrůvku nebo bude instalován jiným způsobem, který zde nebyl popsán, musí být dodrženo odvětrávání varné desky.

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

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

U přístrojů 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
V přední části vestavného otvoru srovnejte varnou desku a nasaďte ji.

- 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 přístroje, obrázek 9

- Napětí: Viz typový štítek.
- Připojte pouze podle schématu připojení.
  BN: hnědý
  BU: modrý
  GN/YE: žlutý a zelený
  BK: černý
  BGY: 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 přístroje

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

Pozor!
Poškození přístroje! 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 A.
IV) Zvolte požadované nastavení smažení.
V) Po zaznění signálního tónu nalijte do pánve olej a spusťte smažení.

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

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

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

max
Vysoký
Smažení pokrmů na vysoké teploty, např. Steak rare, bramborák a hluboce zmrazené hranolky.

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.

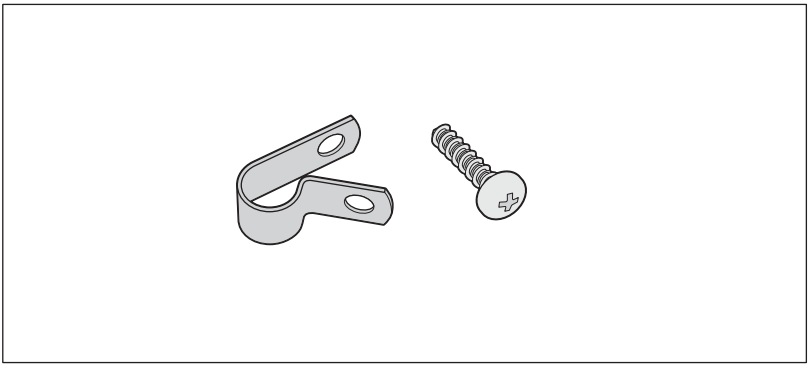
			min.
Maso	Řízky, přírodní nebo obalované	med	6 - 10
	Filé	med	6 - 10
	Kotlety *	low	10 - 15
	Cordon bleu, Vídeňský řízek*	med	10 - 15
	Steak, rare (silný 3 cm)	max	6 - 8
	Steak, medium nebo well done (silný 3 cm)	med	8 - 12
	Drůbeží prsa (silná 2 cm)	low	10 - 20
	Párky, spařené nebo syrové *	low	8 - 20
	Hamburger, frikadely, karbanátky *	low	6 - 30
	Sekaná pečeně	min	6 - 9
	Ragú, gyros	med	7 - 12
	Mleté maso	med	6 - 10
	Slanina	min	5 - 8
Ryby	Ryby, pečené, celé, např. pstruh	low	10 - 20
	Rybí filé, přírodní nebo obalované	low - med	10 - 20
	Garnáty, krabi	med	4 - 8
Pokrmy z vajec	Palačinky **	max	-
	Omelety **	min	3 - 6
	Volská oka	min - med	2 - 6
	Míchaná vejce	min	4 - 9
	Trhanec	low	10 - 15
	Francouzský toast **	low	4 - 8

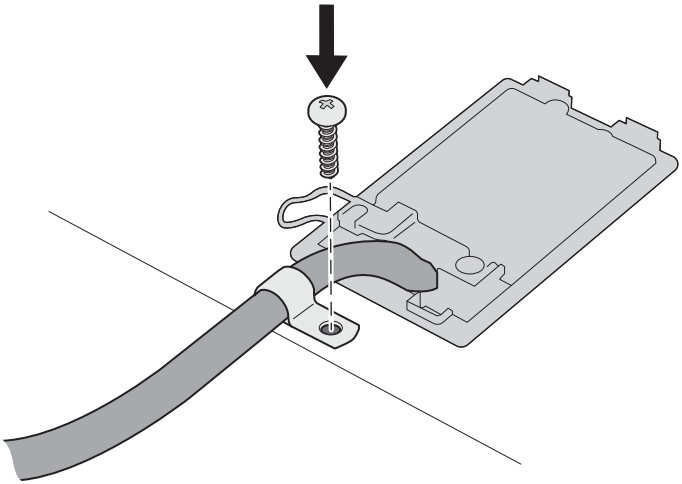
			min.
Brambory	Opečené brambory	max	6 - 12
	Opečené brambory ze syrových brambor	med	15 - 25
	Bramboráky **	max	2,5 - 3,5
	Glazované brambory	low	15 - 20
Zelenina	Česnek, cibule	min	2 - 10
	Cuketa, lilek	low	4 - 12
	Paprika, zelený chřest	low	4 - 15
	Houby	med	10 - 15
	Glazovaná zelenina	low	6 - 10
Hluboce zmrazené výrobky	Řízky	med	15 - 20
	Cordon bleu *	med	10 - 30
	Drůbeží prsa *	med	10 - 30
	Kuřecí nugety	med	10 - 15
	Gyros, kebab	low	5 - 10
	Rybí filé, přírodní nebo obalované	low	10 - 20
	Rybí prsty	med	8 - 12
	Hranolky	max	4 - 6
	Pokrmy z pánve, např. zeleninová pánev s kuřecím masem	low	6 - 10
	Jarní závitky	med	10 - 30
	Camembert/sýr	low	10 - 15
Různé	Camembert/sýr	low	7 - 10
	Sušené hotové pokrmy s přidáním vody, např. nudle	min	5 -10
	Krutony	low	6 - 10
	Mandle/vlašské ořechy/ jádra piniových oříšků	med	3 - 15

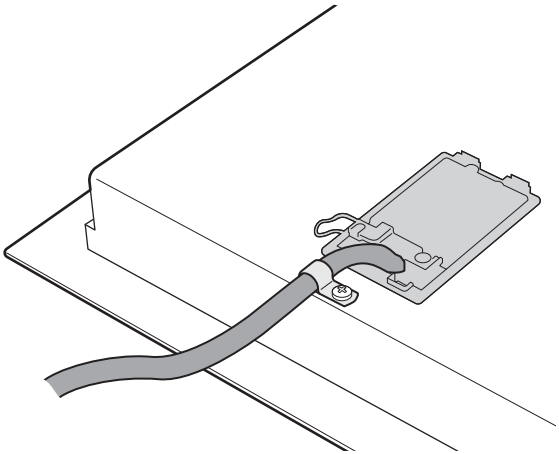
* několikrát obrátit / **celková doba přípravy na porci. Smažit po sobě.

9001068942

BOSCH
Technik fürs Leben







Informace v případě elektryckých varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		**BOSCH**	
Model		PIE651FC1E	
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 prípade kruhových zón a nebo ploch na vaření: průeměr 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 ohřievanou 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.)**

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb. a příslušných nařízení vlády.
Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazním dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.
Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.
Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

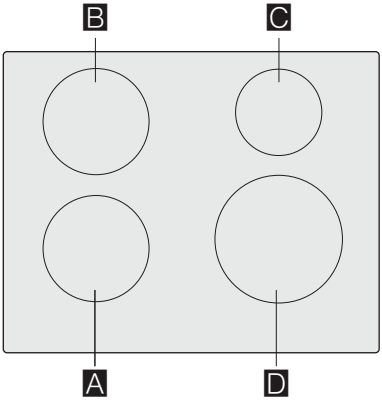
Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách
www.bosch-home.com/cz.
Zde máte také možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

Sklokeramická varná doska s ovládáním

PIE651FC1E

BOSCH

[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

Ø = 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 úpravy pokrmu 13
Budík 13

Funkcia PowerBoost **14**
Aktivácia 14
Deaktivácia 14

Snímač smaženia **14**
Výhody pri smažení 14
Panvice na smaženie pre snímač smaženia 14
Nastavenie teploty 15
Tabuľka 15
Nastavenie 17

Detská poistka **17**
Aktivácia a deaktivácia detskej poistky 17
Automatická detská poistka 17

Ochrana pred náhodnou aktiváciou **18**

Automatické vypnutie varnej zóny 18

Základné nastavenie **19**
Vykonanie základného nastavenia 20

Ukazovateľ spotreby energie **20**

Test vhodnosti riadu **21**

Čistenie spotrebiča **21**
Varná doska 21
Rám varnej dosky 21

Často kladené otázky **22**

Čo robiť v prípade poruchy? **23**

Zákaznícky servis **24**
Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (FD) 24

Skúšobné pokrmy **25**

Doplňujúce informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a službách môžete nájsť na **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 roztriešteniu 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 neklaďte 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 časti 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.

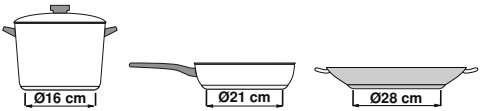
Riad

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.

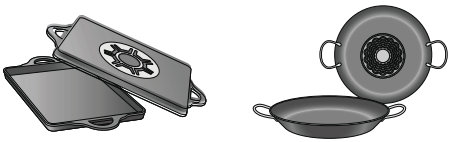
Overte si, či je váš riad vhodný na indukčné varenie, pozrite kapitolu → *„Test vhodnosti riadu“*

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.

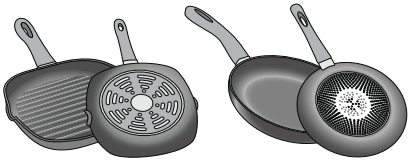


Niektorý indukčný riad nemá celú plochu dna z feromagnetického materiálu:

- 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

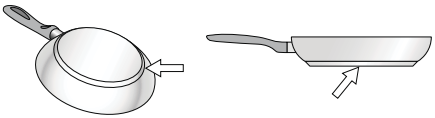
Nikdy nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

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

Vlastnosti dna varných nádob

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.

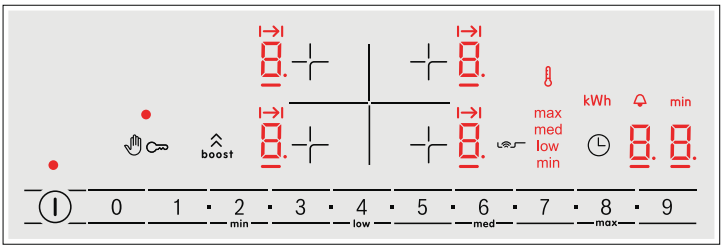
Rozpoznanie nádoby

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 dosky
0 1■2■...8■9	Pole nastavenia
✋	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
⊶	Detská poistka
boost	Funkcia PowerBoost
◷	Časové funkcie
⊷	Snímač smaženia
min,**low**,**med**, **max**	Nastavenie teploty

Ukazovatele	
0	Prevádzkový stav
1-9	Stupne ohrevu
00	Funkcia časovača
H/h	Zostatkové teplo
🔔	Budík
⊢→⊣	Nastavenie doby prípravy pokrmu
min	Ukazovateľ času
b	Funkcia PowerBoost
A	Snímač smaženia
🌡	Teplota snímača smaženia
min,**low**,**med**, **max**	Nastavenie teploty
kWh	Spotreba energie

Ovládací panel

Stlačenie symbolu aktivuje príslušnú funkciu.

Upozornenie:
Ovládací panel vždy udržujte v čistote a suchu.
Vlhkosť môže brániť spotrebiču v riadnej funkcii.

Varné zóny

Varné zóny		
○	Jednoduchá varná zóna	Používajte riad, ktorý má vhodnú veľkosť.
Používajte len riad, ktorý je vhodný pre indukčné varenie, viď príslušná kapitola ⟶ *"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 zostatkového tepla a ukazovateľ zvoleného stupňa ohrevu budú striedavo blikať.

Hneďako 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

Pomocou symbolov 1 a 9 nastavíte požadovaný stupeň ohrevu.

Stupeň ohrevu 1 = najnižší výkon.

Stupeň ohrevu 9 = najvyšší výkon.

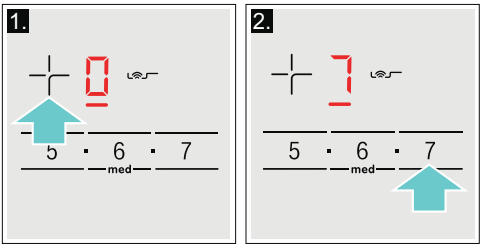
Každý stupeň ohrevu má medzistupeň.

Medzistupeň je označený na ovládacom paneli symbolom ■.

Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Stlačte symbol ✛ pre požadovanú varnú zónu. V spodnej časti sa rozsvieti symbol 0 a symbol _ .
2. Potom vyberte požadovaný stupeň ohrevu z rozsahu nastavení.



Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena nastavenia stupňa ohrevu

Zvoľte varnú zónu a potom nastavte požadovaný stupeň ohrevu na ovládacom paneli.

Vypnutie varnej zóny

Zvoľte varnú zónu a nastavte ju na 0 na ovládacom paneli. Varná zóna sa vypne a objaví sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Upozornenie

- Ak na varnú zónu nebola položená žiadna nádoba na varenie, zvolený stupeň ohrevu bliká. Po uplynutí určitého času sa varná doska vypne.
- Ak bola nádoba na varenie umiestnená na varnej zóne pred zapnutím varnej dosky, bude zistená do 20 sekúnd po stlačení hlavného spínača a varná zóna bude zvolená automaticky. Po zistení zvoľte stupeň ohrevu počas ďalších 20 sekúnd, alebo sa varná doska vypne.
  Ak je na varnej doske umiestnených viac nádob na varenie, pri zapnutí bude rozpoznaná len jedna nádoba.

Odporúčania šéfkuchára

Odporúčania

- Pri ohrievaní pyré, krémových polievok a hustých omáčok príležitostne premiešajte.
- Nastavte stupeň ohrevu na 8 až 9 pre predhrievanie.
- Keď varíte s pokrievkou, znížte stupeň ohrevu, ak vychádza para medzi pokrievkou a riadom. Pre dobrý výsledok varenia para nepotrebuje unikať.
- Po varení ponechajte pokrievku na riade, než podávate jedlo.
- Pri varení v tlakovom hrnci dodržujte pokyny výrobcu.
- Nevarte jedlo príliš dlho, inak sa stratia živiny. Časové funkcie môžete používať na optimálne nastavenie doby prípravy pokrmu.
- Pre zdravší výsledok varenia by ste mali zabrániť tomu, aby sa z oleja dymilo.
- Potraviny smažte v malých, po sebe idúcich porciách.
- Nádoba môže pri varení dosiahnuť vysokú teplotu. Odporúčame používať kuchynské rukavice.

- Odporúčania pre energeticky úsporné varenie môžete nájsť v časti ⟶ *"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 pokrmu (v min.)
Rozohrievanie		
Čokoládová poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Ohrev a udržiavanie teploty		
Eintopf (hustá polievka), napr. šošovicová	1.- 2	-
Mlieko*	1.- 2.	-
Ohrev klobás vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrev		
Špenát, mrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mrazený	3 - 4	35 - 55
Mierne varenie		
Zemiakové knedle*	4.- 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. francúzska, holandská	3 - 4	8 - 12

*Bez pokrievky
** Niekoľkokrát obráťte
*** Predhrejte na stupeň ohrevu 8 - 8.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu (v min.)
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvakrát väčšou dávkou vody)	2.- 3.	15 - 30
Mliečna ryža***	2 - 3	30 - 40
Zemiaky v šupke	4.- 5.	25 - 35
Varené zemiaky	4.- 5.	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievka)	3.- 4.	120 - 180
Polievky	3.- 4.	15 - 60
Zelenina	2.- 3.	10 - 20
Mrazená zelenina	3.- 4.	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.- 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.	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.- 7.	-
Omelety (smažené postupne)	3.- 4.	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 obráťte**
***** Predhrejte na stupni 8 – 8.**

Časové funkcie

Vaša varná doska má dve časové funkcie:

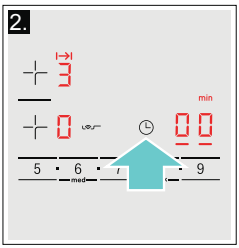
- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Budík

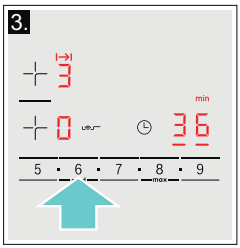
Nastavenie doby prípravy pokrmu

Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí nastaveného času.

Postup nastavenia

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol ◷ . I→I svieti na displeji pre varnú zónu, 00 svieti na číselnom ukazovateli časových funkcií.
3. Počas nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovanú dobu prípravy pokrmu v rozsahu nastavenia.





Po niekoľkých sekundách sa čas začne odpočítavať.

Upozornenie: Rovnaká doba prípravy pokrmu môže byť nastavená automaticky pre všetky varné zóny. Doba prípravy pokrmu pre každú varnú zónu sa odpočítava nezávisle. Informácie o automatickom nastavení doby prípravy pokrmu môžete nájsť v kapitole ⟶ *"Základné nastavenie"*.

Snímač smaženia

Ak bola doba prípravy pokrmu nastavená pre varnú zónu a snímač smaženia bol aktivovaný, nezačne sa doba prípravy pokrmu odpočítavať, dokiaľ nebola dosiahnutá požadovaná teplota.

Zmena alebo zrušenie nastavenia doby prípravy

Zvoľte varnú zónu a potom stlačte symbol ◷.

Zmeňte dobu prípravy pokrmu pomocou oblasti nastavenia alebo ju nastavte na 00 pre jej zrušenie.

Po uplynutí nastavenej doby prípravy

Varná zóna sa vypne. Zaznie akustický signál. Na ukazovateli časovej funkcie sa rozsvieti 00 po dobu 10 sekúnd.

Keď stlačíte symbol ◷, ukazovatele a zvukový signál sa vypnú.

Upozornenie

- Na nastavenie doby prípravy pokrmu pod 10 minút vždy stlačte **0** predtým, než zvolíte požadovanú hodnotu.
- Ak bola doba prípravy pokrmu nastavená pre niekoľko varných zón, časová informácia pre vybranú varnú zónu sa zobrazí na číselnom ukazovateli časovej funkcie.
- Na zobrazenie zostatkového času prípravy pokrmu zvoľte príslušnú varnú zónu.
- Môžete nastaviť dobu prípravy pokrmu až na 99 minút.

Budík

Budík môžete použiť na nastavenie času až na 99 minút.

Táto funkcia je nezávislá na varných zónach a ostatných nastaveniach. Táto funkcia automaticky nevypína varnú zónu.

Postup pre nastavenie:

1. Stlačte opakovane symbol ◷, dokiaľ sa ukazovateľ 🔔 nerozsvieti. 00 svieti na číselnom ukazovateli časovej funkcie.
2. Nastavte požadovaný čas v oblasti nastavenia. Po niekoľkých sekundách sa čas začne odpočívať.

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Stlačte opakovane symbol ◷ , dokiaľ sa ukazovateľ 🔔 nerozsvieti.

Zmeňte čas v oblasti nastavenia alebo ho nastavte na 00 pre zrušenie nastaveného času.

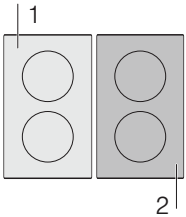
Po uplynutí nastaveného času

Zaznie akustický signál. Na číselnom ukazovateli časovej funkcie sa objaví 00 a ukazovateľ 🔔 sa rozsvieti. Ukazovateľ zhasne po 2 sekundách. Keď stlačíte symbol ◷, ukazovateľ zhasne a zvukový signál ustane.

Funkcia PowerBoost

Funkcia PowerBoost vám umožní ohriať veľké množstvo vody rýchlejšie ako použitím nastavenia stupňa ohrevu 9.

Túto funkciu je možné pre varnú zónu vždy aktivovať, pokiaľ nie je práve používaná pre inú varnú zónu z rovnakej skupiny (pozrite obrázok). V opačnom prípade bude na displeji pre danú varnú zónu blikať symbol b a 9; stupeň ohrevu 9 bude neskôr nastavený automaticky bez aktivácie tejto funkcie.



Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol boost.
   Na displeji sa rozsvieti symbol b.

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

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

Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost sama automaticky vypnúť s cieľom ochrany elektronických súčiastok vo vnútri varnej dosky.

Snímač smaženia

Táto funkcia môže byť použitá na smaženie potravín pri udržaní vhodnej teploty panvice na smaženie.

Varné zóny, ktoré majú túto funkciu, sú označené symbolom funkcie smaženia.

Výhody pri smažení

- Varná zóna ohrieva len vtedy, ak je to potrebné na udržanie teploty. Šetrí to energiu a taktiež zabraňuje prehrievaniu oleja.
- Funkcia smaženia hlási, keď panvica na smaženie dosiahla optimálnu teplotu na pridanie oleja a potom vloženie potraviny.

Upozornenie

- Na panvicu nepokladajte pokrievku. Inak sa funkcia neaktivuje správne. Na zabránenie rozstrekovania mastnoty môžete použiť plech proti rozstrekovaniu.
- Na smaženie používajte vhodný olej alebo tuk. Ak použijete maslo, margarín, extra panenský olivový olej alebo bravčovú masť, nastavte teplotu ohrevu na **min**.
- Panvicu na smaženie nenechávajte nikdy pri zapnutom stupni ohrevu bez dohľadu, či už s jedlom alebo bez.

Panvice na smaženie pre snímač smaženia

Pre túto funkciu sú tiež k dispozícii špeciálne panvice na smaženie. Toto voliteľné príslušenstvo môžete zakúpiť u maloobchodných predajcov alebo v oddelení zákazníckych služieb. Vždy uvádzajte príslušné referenčné číslo.

- HEZ390210 15 cm panvica na smaženie.
- HEZ390220 19 cm panvica na smaženie.
- HEZ390230 21 cm panvica na smaženie.
- HEZ390250 28 cm panvica na smaženie.

Panvice na smaženie majú nepriľnavý povrch, čo znamená, že na smaženie potrebujete veľmi málo oleja.

Upozornenie

- Funkcia smaženia bude nastavená špeciálne pre tento typ panvice na smaženie.
- Iné panvice na smaženie sa môžu prehrievať. Teplota môže byť nastavená vyššia alebo nižšia. Skúste najskôr najnižšie nastavenie a potom ho zmeňte podľa vašich požiadaviek.
- Zaistite, aby priemer dna panvice na smaženie zodpovedal veľkosti varnej zóny. Panvicu položte na stred varnej zóny.

Nastavenie teploty

Nastavenie teploty		Vhodné pre
min	nízka	Smaženie potravín na extra panenskom olivovom oleji, masla alebo margarínu, napr. omelety.
low	stredná - nízka	Smaženie rýb a hrubých potravín, napr. mäsových guliek a párkov.
med	stredná - vysoká	Smažené steaky, stredne alebo dobre prepečené, zmrazené, obalené v strúhanke a jemné potraviny, napr. čerstvé ragú a zelenina.
max	vysoká	Smaženie potravín pri vysokých teplotách, napr. steaky krvavé, fritované zemiaky a zmrazené hranolčeky.

Tabuľka

Táto tabuľka ukazuje, aké nastavenie teploty je vhodné pre každý druh pokrmov. Doba prípravy pokrmu sa môže líšiť podľa druhu, váhy a kvality potraviny.

Nastavenie teploty sa líši podľa použitej panvice na smaženie.

Predhrejte prázdnu panvicu, po zaznení akustického signálu pridajte olej a potravinu.

	Nastavenie teploty	Celkový čas smaženia, po skončení zaznie signál
Mäso		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	stredná	6 - 10
Filet	stredná	6 - 10
Kotlety*	nízka	10 - 15
Cordon bleu*	stredná	10 - 15
Steak, prudko opečený (3 cm hrubý)	max	6 - 8
Steak, stredne alebo dobre prepečený (3 cm hrubý)	stredná	8 - 12
Kuracie prsia (2 cm hrubé)*	nízka	10 - 20
Párky, predhriata alebo surová*	nízka	8 - 20
Hamburger, mäsové guľky, karbonátky*	nízka	6 - 30
Sekaná	min	6 - 9
Gyros	stredná	7 - 12
Mleté mäso	stredná	6 - 10
Slanina	min	5 - 8
Ryba		
Ryba celá*, napr. pstruh	nízka	10 - 20
Rybie filé, plátky alebo obal'ované	nízka - stredná	10 - 20
Krevety, tigrie krevety	stredná	4 - 8
Vaječné pokrmy		
Palacinka**	max	-
Omeleta**	min	3 - 6
Volské oká	min - stredná	2 - 6
Miešané vajcia	min	4 - 9
Trhanec	nízka	10 - 15
Francúzsky toast**	nízka	4 - 8

* Niekoľkokrát obráťte

** Celkový čas prípravy na porciu. Smažte postupne.

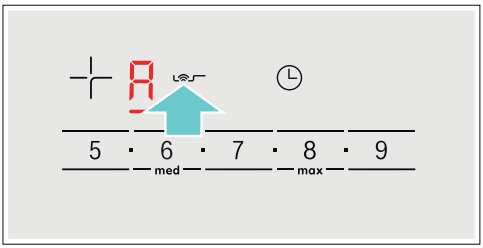
	Nastavenie teploty	Celkový čas smaženia, po skončení zaznie signál
Zemiaky		
Smažené zemiaky (varené v šupke)	max	6 - 12
Hranolčeky (zo surových zemiakov)	stredná	15 - 25
Zemiakové placky**	max	2,5 - 3,5
Glazované zemiaky	nízka	15 - 20
Zelenina		
Cesnak, cibuľa	min	2 - 10
Cukety, baklažány	nízka	4 - 12
Papriky, zelená špargľa	nízka	4 - 15
Huby	stredná	10 - 15
Polievaná zelenina	nízka	6 - 10
Zmrazené produkty		
Rezeň	stredná	15 - 20
Cordon bleu*	stredná	10 - 30
Hydinové prsia*	stredná	10 - 30
Kuracie nugetky	stredná	10 - 15
Gyros, kebab	nízka	5 - 10
Rybie filé, plátky alebo obal'ované	nízka	10 - 20
Rybie prsty	stredná	8 - 12
Hranolčeky	max	4 - 6
Smažená zelenina s kuracím mäsom	nízka	6 - 10
Jarné závitky	stredná	10 - 30
Camembert/syr	nízka	10 - 15
Rôzne		
Camembert/syr	nízka	7 - 10
Sušené hotové potraviny, ktoré potrebujú pridanie vody, napr. cestoviny	min	5 - 10
Krutóny	nízka	6 - 10
Mandle/orechy/arašidy	stredná	3 - 15

* Niekoľkokrát obráťte
** Celkový čas prípravy na porciu. Smažte postupne.

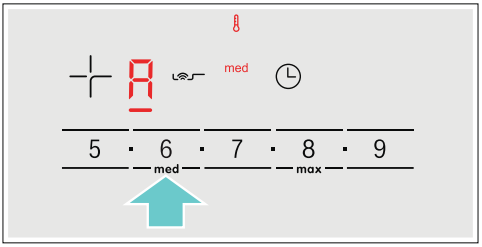
Nastavenie

Zvoľte príslušné nastavenie z tabuľky. Položte prázdnu panvicu na varnú zónu.

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



2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadované nastavenie teploty v rozsahu nastavenia.



Teraz bola funkcia aktivovaná.
Symbol teploty (teplomer) zostane rozsvietený, dokiaľ nebola dosiahnutá teplota na smaženie. Potom zaznie akustický signál a symbol teplomera zhasne.

Upozornenie

- Otáčajte potravinu tak, aby sa nespálila.
- Varná zóna musí byť zvolená tak, aby sa zobrazil ukazovateľ teploty a nastavenie teploty.

Vypnutie snímača smaženia

Zvoľte varnú zónu a potom stlačte symbol panvice. Funkcia je deaktivovaná.

Detská poistka

Detskú poistku môžete použiť, aby ste predišli náhodnému zapnutiu varnej dosky deťmi.

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varná doska by mala byť vypnutá.

Pre aktiváciu: stlačte symbol na cca 4 sekundy. Ukazovateľ vedľa symbolu sa na 10 sekúnd rozsvieti. Dôjde k zablokovaniu varnej dosky.

Pre deaktiváciu: stlačte symbol počas cca 4 sekúnd. Funkcia je teraz deaktivovaná.

Automatická detská poistka

S touto funkciou sa detská poistka aktivuje automaticky po vypnutí varnej dosky.

Zapnutie a vypnutie

Informácie o automatickej aktivácii detskej poistky nájdete v kapitole → *„Základné nastavenie“*.

Ochrana pred náhodnou aktiváciou

Ak utierate ovládací panel pri zapnutej varnej doske, môže byť nastavenie zmenené. Aby ste tomu predišli, môžete uzamknúť ovládací panel pomocou funkcie ochrany pred náhodnou aktiváciou.

Zapnutie: stlačte symbol ✋. Zaznie zvukový signál. Ovládací panel sa na 35 sekúnd uzamkne. Teraz môžete povrch ovládacieho panela utrieť, bez toho, aby došlo k akejkoľvek zmene nastavenia.

Vypnutie: ovládací panel bude odblokovaný po uplynutí 35 sekúnd. Na skoršie vypnutie funkcie stlačte symbol ruky ✋.

Upozornenie

- Zvukový signál znie 30 sekúnd po aktivácii. Značí to, že funkcia bude končiť.
- Uzamknutie pri čistení neuzamkne 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

Spotrebič má rôzne základné nastavenia. Základné nastavenie vášho spotrebiča môžete prispôsobiť podľa vašich potrieb.

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	**Automatická detská poistka** 0 Manuálna*. 1 Automatická. 2 Funkcia je deaktivovaná.
c2	**Zvukové signály** 0 Potvrdzujúci signál a signál prevádzkovej chyby sú vypnuté. 1 Signál prevádzkovej chyby je zapnutý. 2 Potvrdzujúci signál je zapnutý. 3 Potvrdzujúci signál a signál prevádzkovej chyby sú vypnuté.
c3	**Ukazovateľ spotreby elektriny** 0 Vypnutý .* 1 Zapnutý.
c5	**Automatické nastavenie doby prípravy pokrmu** 00 Vypnuté .* 01-99 Automaticky odpočítavaný čas.
c6	**Dĺžka zvukového signálu budíka pri ukončení činnosti** 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c7	**Funkcia Power Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky** 0 Vypnuté .* 1 1000 W minimálny výkon. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej dosky.
c9	**Čas zvolený pre varnú zónu** 0 Neobmedzený: Varná zóna, ktorá bola naposledy nastavená, zostáva zvolená.* 1 Obmedzený: Varná zóna zostáva zvolená len niekoľko sekúnd.
c 12	**Riad, kontrola výsledku úpravy pokrmu** 0 Nevhodné 1 Nie je optimálne 2 Vhodné
c0	**Obnoviť nastavenie z výroby** 0 Individuálne nastavenie.* 1 Resetovať na nastavenie z výroby.

* Nastavenie z výroby

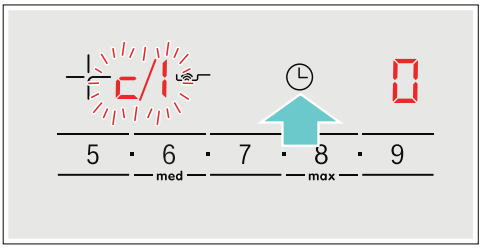
Vykonanie základného nastavenia:

Varná doska musí byť vypnutá.

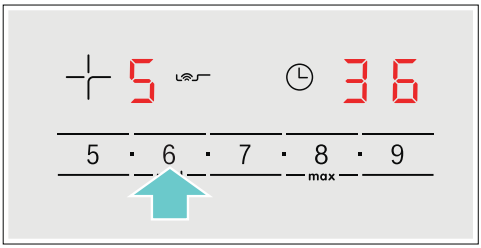
1. Zapnite varnú dosku.
2. Do 10 sekúnd stlačte a podržte symbol hodín ◷. asi 4 sekundy. Prvé štyri ukazovatele poskytujú informácie o produkte. Stlačte oblasti nastavenia, aby ste si prezreli jednotlivé ukazovatele.

Informácie o produkte	Ukazovateľ
Adresár pre technický zákaznícky servis (TK)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95.
Výrobné číslo 2	05

3. Stlačte znova symbol hodín ◷ a dostanete sa do základného nastavenia. Ukazovatele c a 1 striedavo blikajú a ako prednastavenie sa objaví 0.



4. Tlačte opakovane symbol hodín ◷, dokiaľ sa nezobrazí požadovaná funkcia.
5. Potom vyberte požadované nastavenie z rozsahu nastavení.



6. Tlačte symbol ◷ minimálne po dobu 4 sekúnd.

Nastavenia boli uložené.

Opustenie základných nastavení

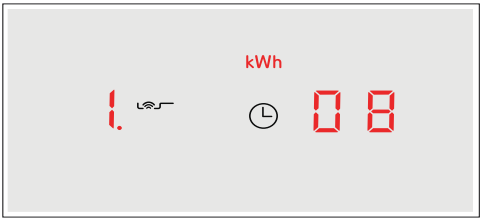
Vypnite varnú dosku hlavným vypínačom.

Ukazovateľ spotreby energie

Táto funkcia vám ukazuje celkové množstvo energie spotrebované vaším spotrebičom pri poslednom použití.

Po vypnutí sa zobrazí spotreba v kWh po dobu 10 sekúnd.

Obrázok ukazuje príklad so spotrebou energie 1.08 kWh.



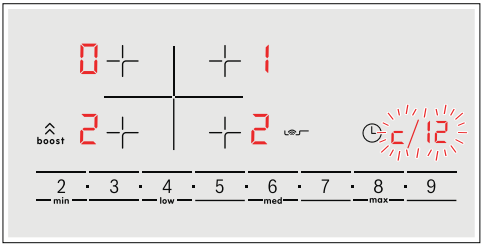
Informácie o aktivácii tejto funkcie nájdete v kapitole ⟶ *„Základné nastavenie.*

Test vhodnosti riadu

Táto funkcia bude použitá na kontrolu rýchlosti a kvality postupu varenia podľa druhu riadu. Výsledkom je referenčná hodnota a závisí od vlastností riadu a použitej varnej zóny.

1. Studenú nádobu naplňte približne 200 ml vody a umiestnite ju na stred varnej zóny s priemerom, ktorý najbližšie zodpovedá dnu nádoby.
2. Prejdite do hlavného nastavenia a zvoľte c 12.
3. Stlačte oblasť nastavenia. Na displeji varnej zóny bliká – .
   Teraz bola funkcia aktivovaná.

Po 10 sekundách sa na displeji varnej zóny objaví výsledok pre kvalitu a rýchlosť postupu varenia.



Skontrolujte výsledok pomocou nasledujúcej tabuľky:

Výsledok	
0	Riad nie je vhodný pre varnú zónu a preto sa nezahrieva.*
1	Riad vyžaduje dlhší čas na zahriatie, a postup varenia nejde tak rýchlo, ako by mal.*
2	Riad sa zahrieva správne a postup varenia prebieha dobre.
*Ak je k dispozícii menšia varná zóna, vyskúšajte riad znova na menšej varnej zóne.	

Pre novú aktiváciu tejto funkcie stlačte oblasť nastavenia.

Upozornenie

- Ak je priemer používanej varnej zóny oveľa menší, než priemer riadu, zahreje sa len prostredná časť nádoby. To môže mať za následok, že výsledok varenia nebude taký dobrý, ako sa očakávalo, alebo bude menej uspokojivý.
- Ako zapnúť túto funkciu, zistíte v kapitole → „Základné nastavenie“.
- Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu môžete nájsť 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	
Zvyšky vodného kameňa	Varnú dosku očistite ihneď po vychladnutí. Môžete použiť čistiaci prostriedok vhodný pre sklokeramické dosky.
Cukor, ryžový škrob alebo plast	Ihneď očistite. Použite škrabku. na sklo. Pozor: Nebezpečenstvo popálenín.*
*Potom očistite navlhčenou utierkou a usušte handričkou alebo uterákom.	

Upozornenie: Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky, keď je varná doska ešte horúca. Môže to zanechať škvrny na povrchu. Uistite sa, že boli čistiacimi prostriedkami odstránené všetky zvyšky.

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 čistiť?

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?

Ak dôjde k poruche, jedná sa väčšinou o maličkosť, ktorú možno ľahko vyriešiť. Než budete volať zákaznícky servis, mali by ste sa riadiť nasledujúcimi pokynmi.

Ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Nesvieti žiadny ukazovateľ	Elektrické sieťové napájanie bolo odpojené.	Použite iné elektrické spotrebiče, aby ste skontrolovali, či nedošlo k skratu v sieťovom napájaní.
	Spotrebič nebol zapojený v súlade so schémou zapojenia.	Zaistite, aby bol spotrebič pripojený v súlade so schémou zapojenia.
	Elektrická porucha.	Ak sa porucha nedá odstrániť, informujte zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký alebo ho zakrýva nejaký objekt.	Osušte ovládací panel alebo odstráňte objekt.
Ukazovateľ – na displejoch varnej dosky bliká.	Došlo k poruche v elektronike.	Na potvrdenie poruchy prikryte ovládací panel vašou rukou.
F2	Elektronika sa prehriala a vypla zodpovedajúcu varnú zónu.	Počkajte, dokiaľ elektronika dostatočne nevychladla. Potom sa dotknite akéhokoľvek symbolu na varnej doske.
F4	Elektronika sa prehriala a vypla všetky varné zóny.	
F5 + nastavenie ohrevu a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca nádoba. Je nebezpečenstvo toho, že sa elektronika prehreje.	Odstráňte nádobu na varenie. Zobrazenie chyby chvíľu potom zmizne. Môžete pokračovať vo varení.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca nádoba. Pre ochranu elektroniky bola varná zóna vypnutá.	Odstráňte nádobu na varenie. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa akéhokoľvek symbolu na ovládacom paneli. Ak zobrazenie poruchy zmizne, môžete pokračovať vo varení.
F1/F6	Varná doska sa prehriala a vypla sa, aby chránila pracovný povrch.	Počkajte dokiaľ elektronika dostatočne nevychladla a zapnite varnú zónu znova.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhší čas bez prerušenia.	Bola aktivovaná funkcia automatického vypnutia. Viď príslušná kapitola.
E9000 E9010	Sieťové napätie je chybné. Je mimo bežný prevádzkový režim.	Kontaktujte vášho dodávateľa elektriny.
U400	Varná doska nie je správne pripojená.	Zaistite, aby bol spotrebič pripojený v súlade so schémou zapojenia.

Na ovládací panel neklaďte horúce nádoby.

Upozornenie

- Ak sa na displeji zobrazí symbol E, pre načítanie kódu chyby je potrebné stlačiť snímač príslušnej varné zóny.
- Ak v tabuľke nie je uvedený kód vašej poruchy, odpojte varnú dosku od siete, vyčkajte 30 sekúnd a znovu ju pripojte. Ak sa znovu displej zobrazí, kontaktujte technikov zákazníckeho servisu a oznámte im presný kód chyby.

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	Predhriatie Stupeň ohrevu	Predhriatie Čas úpravy pokrmu (min:s)	Predhriatie Pokrievka	Varenie Stupeň ohrevu	Varenie Pokrievka
Rozpustená čokoláda Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kakaa, 150 g)	Hlboký hrniec Ø 16 cm	-	-	-	1.	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.	Áno
Množstvo: 800 g	Hrniec Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.	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.	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrniec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (premiešjte po cca 1 minúte)	Áno	1.	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**

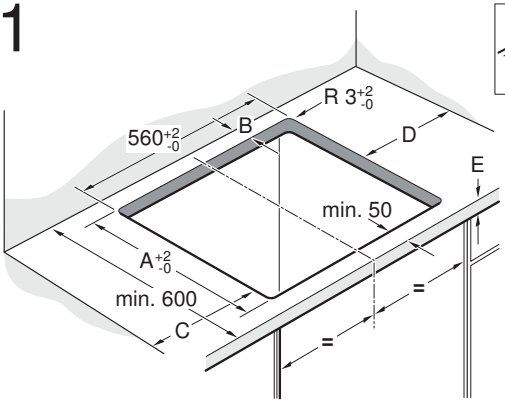
Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Čas úpravy pokrmu (min:s)	Pokrievka	Varenie Stupeň ohrevu	Pokrievka
Príprava mliečnej ryže Mliečna ryže, príprava s pokrievkou. Teplota mlieka: 7 °C. Zahrejte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukor a 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.	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.	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

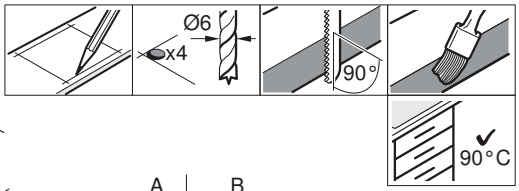
*** Recept je v súlade s DIN 44550**

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

sk Montážny návod

1

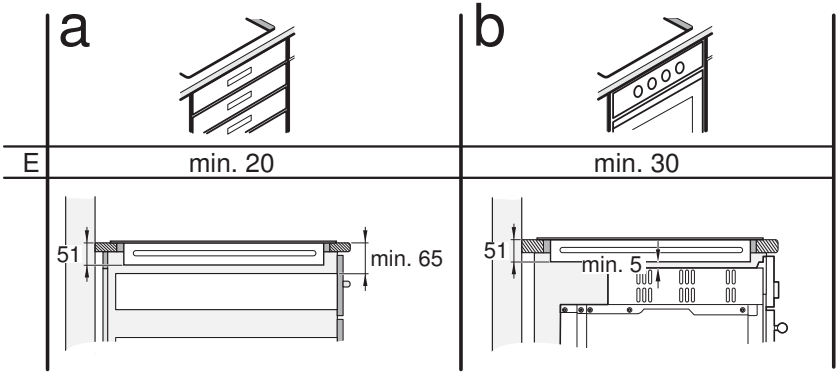




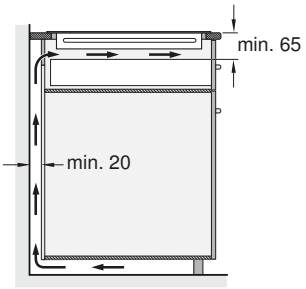
A	B
490	min. 60
500	min. 50

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

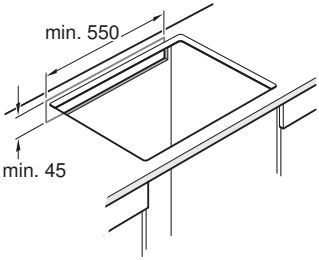
2



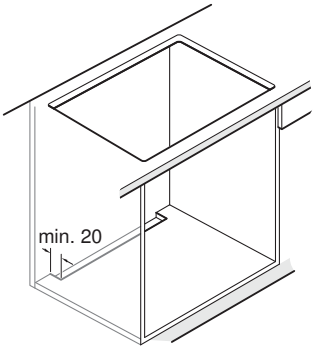
3a



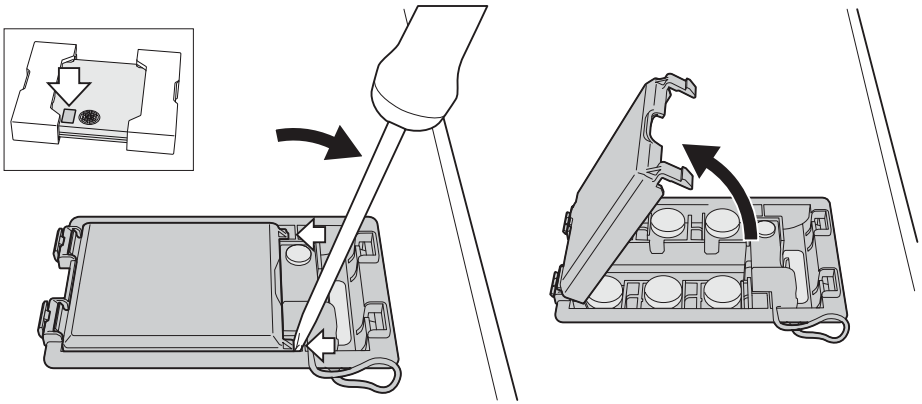
3b



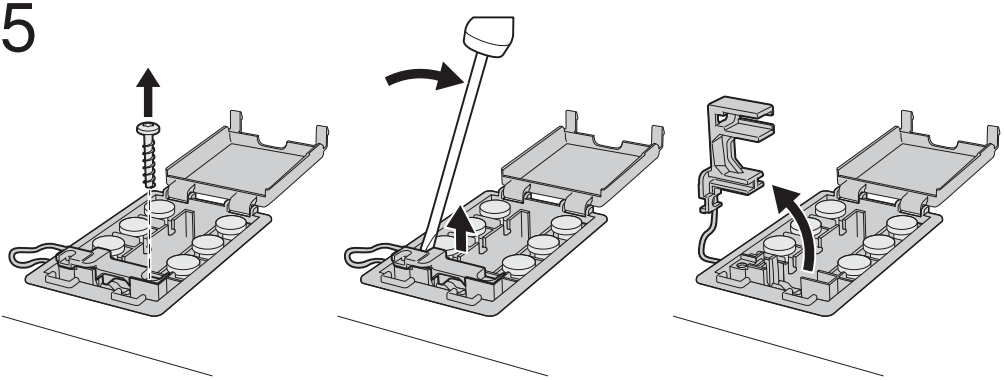
3c



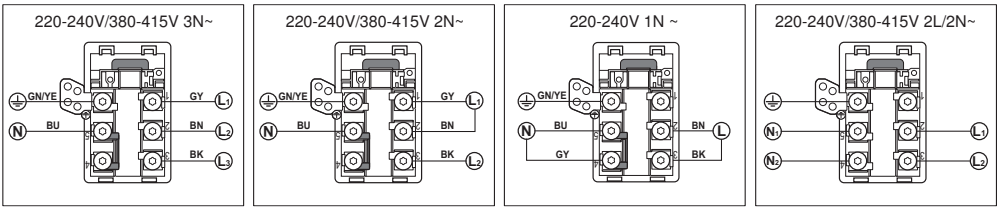
4



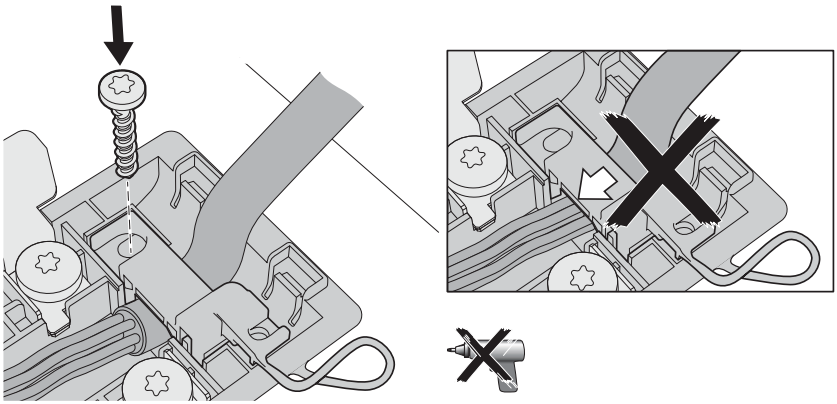
5



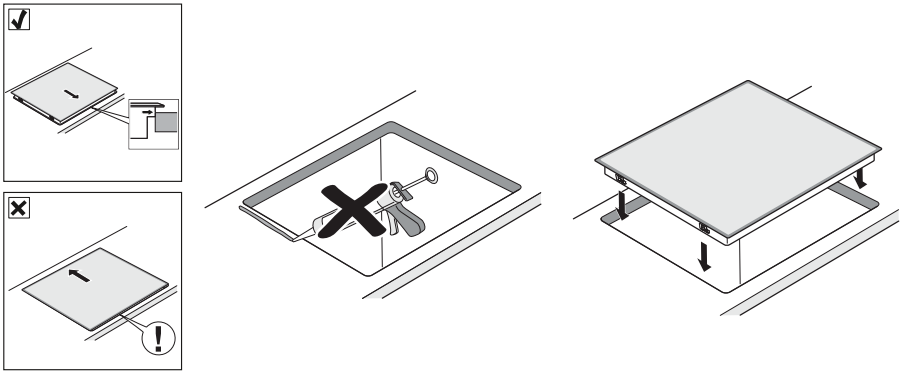
6


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~

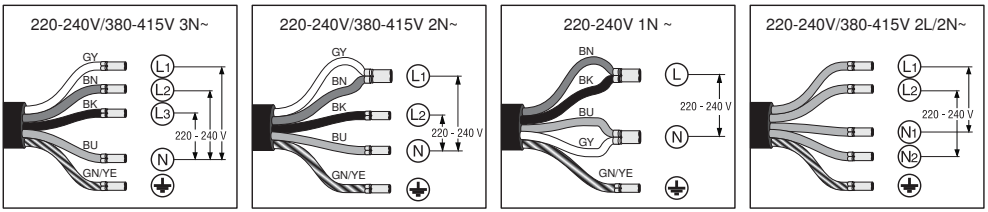
7



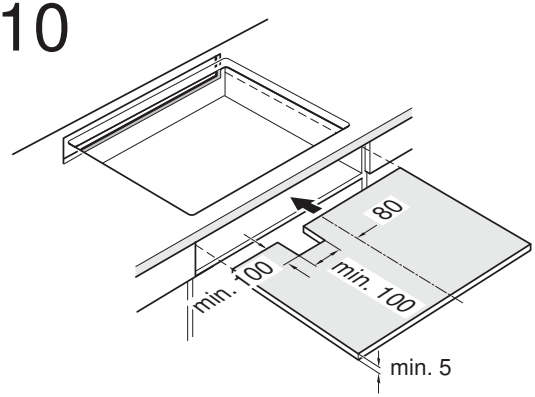
8

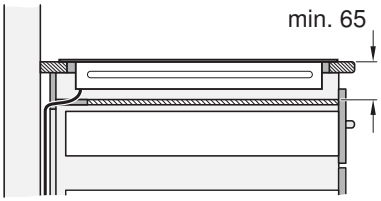


9



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 do elektrického prúdu: Musí byť vykonané koncesovaným odborníkom. Pritom musia byť dodržané ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny.
Spotrebič musí byť napojený napevno 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 káblu, 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

V prednej časti otvoru na zabudovanie zarovnajte varnú dosku a nasaďte ju.

- Nepriškripnite sieťový pripojovací kábel a neveďte ho cez ostré hrany. Ak je pod varnou doskou zabudovaná rúra na pečenie, tak veďte vedenie k prípojnej krabici zadným rohom rúry na pečenie. Vedenie musí byť inštalované takým spôsobom, aby sa nedotýkalo 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 spotrebič od elektrickej siete.

Zatlačte proti varnej doske smerom zospodu a vyberte ju.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča! Neskúšajte vytiahnuť spotrebič 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 *R*.
IV) Zvoľte požadované nastavenie smaženia.
V) Po zaznení signálneho tónu nalejte do panvice olej a spustite smaženie.

min
Nízky

Smaženie pokrmov na prírodnom olivovom oleji extra, masle alebo margaríne, napr. omelety

low
Stredný - nízky

Smaženie rýb a silných plátkov, napr. frikadely a párky.

med
Stredný - vysoký

Smaženie steakov, médium alebo well done, hlboko zmrazených, obaľovaných a jemných pokrmov , napr. rezne, čerstvé ragú a zelenina.

max
Vysoký

Smaženie pokrmov pri vysokej teplote, napr. steak rare, zemiakové placky a hlboko zmrazené hranolčeky.

9001068942

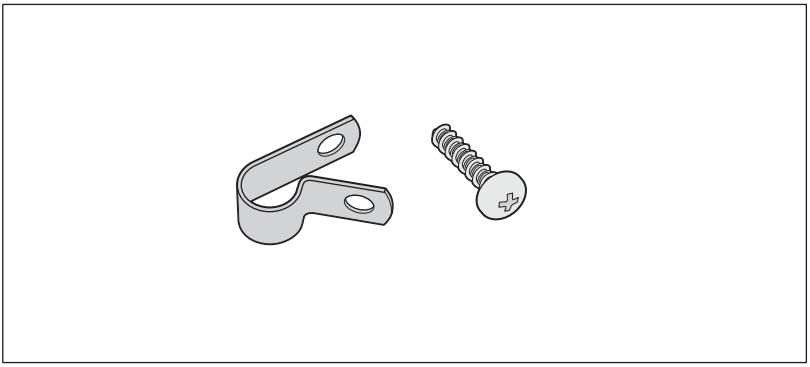
BOSCH
Technik fürs Leben

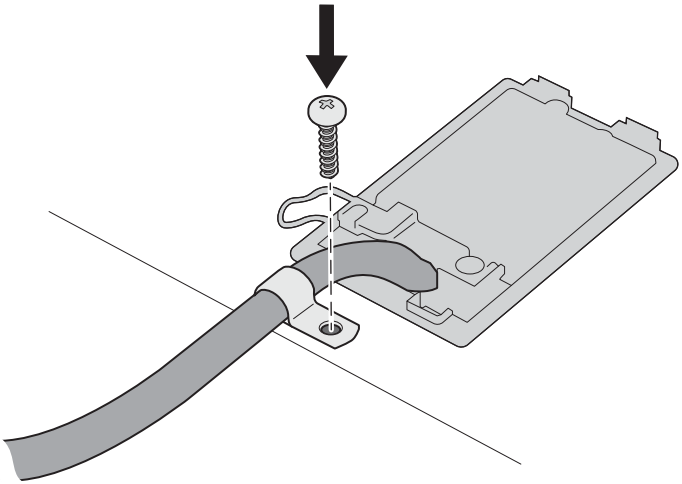
V tabuľke je uvedené, aký teplotný stupeň je pre daný pokrm vhodný. Doba prípravy sa riadi podľa druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality pokrmu. Nastavený teplotný stupeň sa líši podľa použitej panvice. Predhrejte prázdnu panvicu, po zaznení signálneho tónu nalejte olej a vložte suroviny.

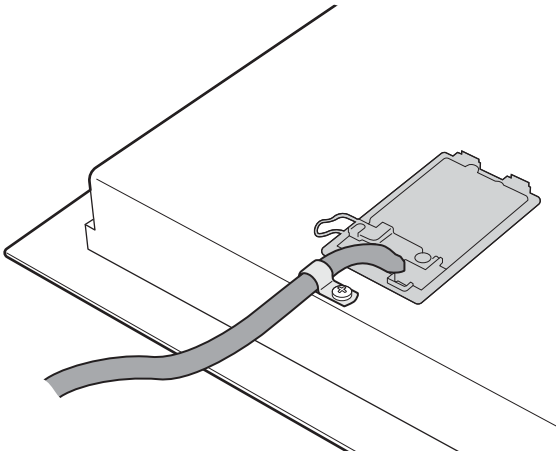
			Min.
Mäso	Rezne, prírodné alebo obaľované	med	6 - 10
	Filé	med	6 - 10
	Karé*	low	10 - 15
	Cordon bleu, Viedenský rezeň*	med	10 - 15
	Steak, rare (silný 3 cm)	max	6 - 8
	Steak, médium alebo well done (silný 3 cm)	med	8 - 12
	Hydinové prsia (silné 2 cm)*	low	10 - 20
	Párky, sparené alebo surové*	low	8 - 20
	Hamburger, frikadely, fašírky	low	6 - 30
	Sekaná pečienka	min	6 - 9
	Ragú, gyros	med	7 - 12
	Mleté mäso	med	6 - 10
	Slanina	min	5 - 8
Ryby	Ryby, pečené, celé, napr. pstruh	low	10 - 20
	Rybacie filé, prírodné alebo obaľované	low - med	10 - 20
	Garnáty, krabi	med	4 - 8
Pokrmy z vajec	Palacinky**	max	-
	Omelety**	min	3 - 6
	Volské oká	min - med	2 - 6
	Miešané vajíčka	min	4 - 9
	Trhanec	low	10 - 15
	Francúzsky toast**	low	4 - 8

			Min.
Zemiaky	Opečené zemiaky	max	6 - 12
	Opečené zemiaky zo surových zemiakov	med	15 - 25
	Zemiakové placky**	max	2,5 - 3,5
	Glazované zemiaky	low	15 - 20
Zelenina	Cesnak, cibuľa	min	2 - 10
	Cuketa, baklažán	low	4 - 12
	Paprika, zelená špargľa	low	4 - 15
	Hríby	med	10 - 15
	Glazovaná zelenina	low	6 - 10
Hlboko zmrazené výrobky	Rezne	med	15 - 20
	Cordon bleu*	med	10 - 30
	Hydinové prsia*	med	10 - 30
	Kuracie nugety	med	10 - 15
	Gyros, kebab	low	5 - 10
	Rybacie filé, prírodné alebo obaľované	low	10 - 20
	Rybacie prsty	med	8 - 12
	Hranolčeky	max	4 - 6
	Pokrmy z panvice, napr. zeleninová panvica s kuracím mäsom	low	6 - 10
	Jarné závitky	med	10 - 30
	Camembert/syr	low	10 - 15
Rôzne	Camembert/syr	low	7 - 10
	Sušené hotové pokrmy s pridaním vody, napr. rezance	min	5 -10
	Krutóny	low	6 - 10
	Mandle/vlašské orechy/jadrá piniových orieškov	med	3 - 15

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







Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		BOSCH	
Identifikácia modelu		PIE651FC1E	
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.
Pekařská 695/10a, 155 00 Praha 5, ČR

2 roky
záruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

Dovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**
org. zložka Bratislava
Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava

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

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

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

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.
Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.
Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

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.

ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV BOSCH

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

Dodavatel CZ:

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

Dodávateľ SK:

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