



BOSCH



PKE 645K17

PKE645K17

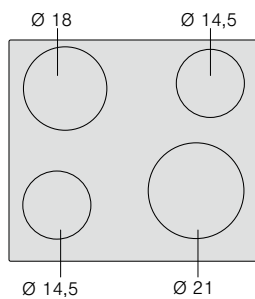


4 2 4 2 0 0 2 7 2 6 9 2 2

Návod k použití

PKE 645K17

PKE6..K17.



Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu najdete na internetu:
www.bosch-home.com/cz a Online-Shopu: **www.bosch-eshop.com**

Obsah

Bezpečnostní pokyny.....	4
Příčiny poškození	6
Ochrana životního prostředí.....	7
Ekologická likvidace.....	7
Tipy pro úsporu energie	7
Seznámení se spotřebičem	8
Ovládací panel	8
Varné zóny	9
Ukazatel zbytkového tepla.....	9
Nastavení varné desky.....	10
Zapnutí a vypnutí varné desky.....	10
Nastavení varné zóny	10
Tabulka vaření	11
Elektronika pro uvedení do varu	14
Nastavení elektroniky uvedení do varu.....	14
Tabulka vaření k elektronice uvedení do varu	14
Tipy k elektronice uvedení do varu	16
Dětská pojistka	17
Zapnutí a vypnutí dětské pojistky	17
Automatická dětská pojistka	17
Automatické časové odpojení.....	18
Ochrana při utírání	18
Základní nastavení	19
Změna základních nastavení	20
Čištění a péče	21
Sklokeramika	21
Rám varné desky	22
Odstranění závady.....	23
Zákaznický servis	24
Testované pokrmy	25

Bezpečnostní pokyny

Tento návod si pečlivě prostudujte. Návod k použití a montáži, rovněž i doklady od spotřebiče si uschovejte pro pozdější použití nebo dalšího majitele.

Spotřebič hned po vybalení zkontrolujte. Pokud se během přepravy poškodil, nepřipojujte jej.

Spotřebiče bez zástrčky smí připojovat jen koncesovaný odborník. Při poškození z důvodu chybného připojení zaniká nárok na záruku.

Tento spotřebič je určen jen pro soukromou domácnost a domácí prostředí. Spotřebič používejte jen k přípravě pokrmů a nápojů. Na spotřebič během provozu neustále dohlížejte. Spotřebič používejte jen v uzavřených prostorách.

Nepoužívejte žádné kryty ani nevhodné dětské ochranné mřížky. Mohly by vést k nehodám, např. přehřátím, vznícením nebo prasknutím materiálu.

Děti mladší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo s nedostatkem vědomostí a zkušeností ke správnému a bezpečnému ovládání spotřebiče, smí spotřebič ovládat pouze pod dohledem odpovědné osoby anebo byly poučeny a pochopily rizika, která z použití vyplývají.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti mladší 8 let, starší děti mohou jen pod dozorem.

Děti mladší 8 let držte v bezpečné vzdálenosti od přívodního kabelu.

Nebezpečí požáru!

- Rozpálený olej a tuk se rychle vznítí. Na rozpálený olej a tuk neustále dohlížejte. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou desku. Plamen opatrně zahaste pokličkou, dekou apod.

- Varné zóny jsou během provozu velmi horké. Nikdy na varnou desku nepokládejte žádné hořlavé předměty. Na varné desce neskladujte žádné předměty.
- Spotřebič se zahřívá. V zásuvce přímo pod varnou deskou neskladujte hořlavé předměty nebo spreje.
- Pokud se varná deska sama vypne a nelze ji ovládat. Později se může i nechtěně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména rám varné desky se velmi zahřívají. Horkých ploch se nikdy nedotýkejte. Děti držte v bezpečné vzdálenosti od varné desky.
- Varná zóna hřeje, ale nefungují ukazatele. Vypněte pojistku v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět jen námi zaškolený technik zákaznického servisu. Pokud je přístroj vadný, odpojte nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Proniknutá vlhkost může zapříčinit ránu elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Vadný spotřebič může zapříčinit ránu elektrickým proudem. Poškozený spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Praskliny ve sklokeramice mohou zapříčinit zasažení elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

Nebezpečí poranění!

Pokud se mezi varnou nádobou a varnou zónou nachází tekutina, varné nádoby mohou nadskočit do výšky. Dna varných nádob a varné zóny proto udržujte vždy suché.

Příčiny poškození

Pozor!

- Drsná dna hrnců a pánví poškrábou sklokeramiku.
- Vyhněte se zahřívání prázdných varných nádob. Mohly by vzniknout škody.
- Horké pánve a hrnce nikdy nepokládejte na ovládací pole, displej ani rám varné desky. Mohly by vzniknout škody.
- Pokud na varnou desku upadnou ostré předměty, mohou varnou desku poškodit.
- Hliníková fólie nebo plastové nádoby se na horké varné desce roztaví. Ochranná fólie sporáku je pro vaši varnou desku nevhodná.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Řešení
Skvrny	Přetečené pokrmy	Přetečené pokrmy okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodný čisticí prostředek	Používejte jen čisticí prostředky, které jsou vhodné pro sklokeramiku.
Škrábance	Sůl, cukr a písek	Varnou desku nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví poškrábou sklokeramiku	Zkontrolujte vaše varné nádoby.
Zabarvení	Nevhodný čisticí prostředek	Používejte jen čisticí prostředky, které jsou vhodné pro sklokeramiku.
	Oděry varnými nádobami (např. hliník)	Při přesouvání hrnce a pánve nadzvedněte.
Oprýskání	Cukr, pokrmy s vysokým obsahem cukru	Přetečené pokrmy okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace



Obal zlikvidujte ekologickým způsobem.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EG, která se týká starých elektronických a elektrickým spotřebičů (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

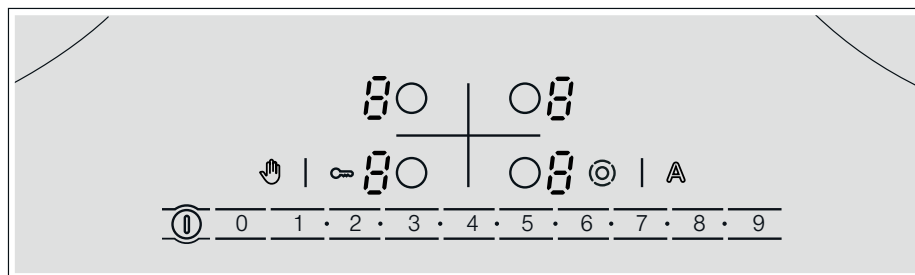
Tipy pro úsporu energie

- Hrnce vždy přikryjte vhodnou pokličkou. Během vaření bez pokličky spotřebujete podstatně více energie. Skleněná poklička vám umožní nahlédnutí do varné nádoby, aniž byste ji museli odkrýt.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna hrnců zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by se měl shodovat s velikostí varné zóny. Především příliš malé hrnce na varné zóně mají za následek energetické ztráty. Všimněte si: Výrobce varného nádobí většinou uvádí horní průměr hrnce. Ten je zpravidla než průměr dna hrnce.
- Pro menší množství použijte také menší hrnec. Čím větší a jen málo naplněný hrnce spotřebuje více energie.
- Vařte s menším množstvím vody. To šetří energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitamíny a minerální látky.
- Hrnecm překryjte vždy pokud možno, co největší plochu varné zóny.
- Včas přepněte na nižší varný stupeň.
- Zvolte vhodný stupeň pro dovaření. S příliš vysokým stupněm dovaření plýtváte energií.
- Využijte zbytkové teplo varné desky. Při delší době tepelné úpravy vypněte varnou zónu už 5-10 minut před ukončením vaření.

Seznámení se spotřebičem

Návod k použití platí pro různé varné desky. Na straně 2 najdete přehled modelů s uvedením rozměrů.

Ovládací panel



Ukazatele

<i>I-S</i>	Varné stupně
<i>H/h</i>	Zbytkové teplo
<i>R</i>	Elektronika uvedení do varu

Ovládací pole

①	Hlavní vypínač
<i>A</i>	Elektronika uvedení do varu
○	Výběr varné zóny
✋	Ochrana při utírání
🔑	Dětská pojistka
1•2•3•4•	Nastavovací oblast
⦿	Připojení zón

Varné zóny

Varná zóna	Připojení a odpojení
○ Jednookruhová varná zóna	
⊙ Dvouokruhová varná zóna	Zvolte varnou zónu, stiskněte symbol ⊙

Připojení varné zóny: Svítí příslušný ukazatel.
Zapnutí varné zóny: Automaticky se navolí naposled nastavená velikost.

Ukazatel zbytkového tepla

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

Pokud se zobrazí v ukazateli H , varná zóna je ještě horká. Můžete např. udržovat teplotu menšího pokrmu nebo rozpustit polevu. Když se varná zóna ochladí, ukazatel se změní na h . Ukazatel zhasne, když varná zóna dostatečně vychladne.

Nastavení varné desky

V této kapitole se dozvíte, jak nastavíte varné zóny. V tabulce najdete varné stupně a doby tepelné úpravy pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varnou desku zapnete nebo vypnete pomocí hlavního vypínače.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu ①. Zazní signál. Svítí světelná kontrolka nad hlavním vypínačem a ukazatele □. Varná deska je připravena k provozu.

Vypnutí: Mačkejte symbol ①, až světelná kontrolka nad hlavním vypínačem a ukazatele zhasnou. Všechny varné zóny jsou vypnuty. Ukazatel zbytkového tepla svítí tak dlouho, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Pokyny

- Varná deska se automaticky vypne, pokud zůstanou všechny varné zóny vypnuty déle než 20 sekund.
- Nastavení zůstanou během prvních 4 sekund po vypnutí uložena. Pokud spotřebič během této doby znovu zapnete, varná deska se spustí v provozu s předchozím nastavením.

Nastavení varné zóny

V nastavovací oblasti nastavte požadovaný varný stupeň.

Varný stupeň 1 = nejnižší výkon

Varný stupeň 9 = nejvyšší výkon

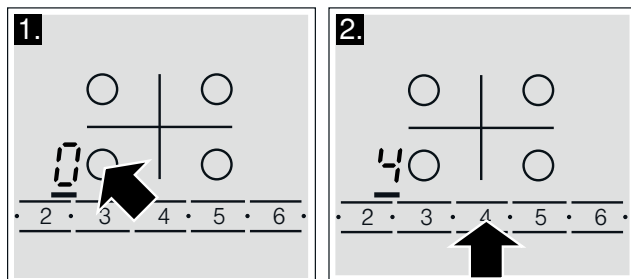
Každý varný stupeň má jeden mezistupeň. Je označen v nastavovací oblasti tečkou ●.

Nastavení varného stupně

Varná deska musí být zapnuta.

1. Stiskněte symbol ○, abyste zvolili varnou zónu. V ukazateli varných stupňů svítí □, pod ukazatelem varných stupňů svítí _.

2. V nastavovací oblasti nastavte požadovaný varný stupeň.



Změna varného stupně

Zvolte varnou zónu a v nastavovací oblasti nastavte požadovaný varný stupeň.

Vypnutí varné zóny

Pomocí symbolu  zvolte varnou zónu. V nastavovací oblasti nastavte . Asi za 10 sekund se zobrazí ukazatel zbytkového tepla.

Pokyny

- Naposled nastavená varná zóna zůstane aktivní. Varnou zónu lze nastavit, aniž byste ji museli znovu navolit.
- Varná deska reguluje ohřev zapínáním a vypínáním. I při nejvyšším výkonu se může ohřev zapínat nebo vypínat.

Tabulka vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

Doby tepelné úpravy a varné stupně jsou závislé na druhu, hmotnosti a kvalitě potravin. Proto jsou možné odchylky.

Na začátku vaření používejte varný stupeň 9.

Husté pokrmy občas zamíchejte.

	Stupeň dovaření	Doba dovaření v minutách
Rozpouštění		
čokoláda, poleva	1-1.	-
máslo, med, želatina	1-2	-
Ohřívání a udržování teploty		
pokrm z jednoho hrnce (např. čočka)	1-2	-
mléko**	1.-2.	-
párky ohřívané ve vodě**	3-4	-
Rozmrazování a ohřívání		
mražený špenát	2.-3.	10-20 Min.
mražený guláš	2.-3.	20-30 Min.
Dotáhnutí, vaření na mírném stupni		
knedlíky	4.-5.*	20-30 Min.
ryby	4-5*	10-15 Min.
bílé omáčky, např. bešamel	1-2	3-6 Min.
jiné omáčky, např. bernská, holandská	3-4	8-12 Min.
Vaření, vaření v páře, dušení		
rýže (s dvojitým množstvím vody)	2-3	15-30 Min.
mléčná rýže	1.-2.	35-45 Min.
brambory na loupáčku	4-5	25-30 Min.
brambory vařené ve slané vodě	4-5	15-25 Min.
těstoviny, nudle	6-7*	6-10 Min.
pokrm z jednoho hrnce, polévky	3.-4.	15-60 Min.
zelenina	2.-3.	10-20 Min.
zelenina, mražená	3.-4.	10-20 Min.
vaření v tlakovém hrnci	4-5	-
Dušení		
rolády	4-5	50-60 Min.
dušená pečeně	4-5	60-100 Min.
guláš	2.-3.	50-60 Min.

* Dovaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Častěji otáčejte

	Stupeň dovaření	Doba dovaření v minutách
Smažení**		
řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10 Min.
řízek, mražený	6-7	8-12 Min.
kotleta, přírodní nebo obalovaná***	6-7	8-12 Min.
steak (tloušťka 3 cm)	7-8	8-12 Min.
hamburger, frikadely (tloušťka 3 cm)***	4.-5.	30-40 Min.
drůbeží prsa (tloušťka 2 cm)***	5-6	10-20 Min.
drůbeží prsa, mražená***	5-6	10-30 Min.
ryba a rybí filé, přírodní	5-6	8-20 Min.
ryba a rybí filé, obalované	6-7	8-20 Min.
ryba a rybí filé, obalované a mražené, např. rybí prsty	6-7	8-12 Min.
krevey a garnáty	7-8	4-10 Min.
mražené minutky	6-7	6-10 Min.
palačinky	6-7	postupně
omeleta	3.-4.	postupně
sázená vejce	5-6	3-6 Min.
Fritování		
(150-200 g na porci, fritujte postupně 1-2 l oleje**)		
mražené produkty, např. hranolky, kuřecí nuggety	8-9	-
krokety	7-8	-
maso, např. kuřecí kousky	6-7	-
ryba, obalovaná nebo v pivním těstíčku	5-6	-
zelenina, hříby obalované nebo v pivním těstíčku	5-6	-
drobné pečivo, např. koblihy, ovoce v pivním těstíčku	4-5	-

* Dovaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Častěji otáčejte

Elektronika pro uvedení do varu

Elektronika pro uvedení do varu rozehtřívá varnou zónu s nejvyšším výkonem a následně varnou zónu přepne zpět na vámi zvolený stupeň dovaření.

Jak dlouho se bude varná zóna rozehtřívát, závisí na nastaveném stupni dovaření.

Nastavení elektroniky uvedení do varu

Elektronika uvedení do varu může být aktivována jen prvních 30 sekund po zapnutí varné zóny:

1. Nastavte požadovaný stupeň dovaření varné zóny.
2. Stiskněte symbol .

Elektronika uvedení do varu je aktivována. V ukazateli střídavě bliká *H* a stupeň dovaření.

Po uvedení do varu svítí v ukazateli jen stupeň dovaření.

Tabulka vaření k elektronice uvedení do varu

Pro které pokrmy je elektronika uvedení do varu vhodná, najdete v následující tabulce.

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

Husté pokrmy občas zamíchejte.

Pokrmý s elektronikou uvedení do varu	Množství	Varný stupeň	Celková doba tepelné úpravy v minutách
Ohřívání			
vývar	500 ml - 1 litr	A 7-8	4-7 Min.
zahuštěné polévky	500 ml - 1 litr	A 2-3	3-6 Min.
mléko**	200-400 ml	A 1-2	4-7 Min.
Ohřívání a udržování teploty			
pokrm z jednoho hrnce (např. čočka)	400-800 g	A 1-2	-
Rozmrazování a ohřívání			
mražený špenát	300-600 g	A 2.-3.	10-20 Min.
mražený guláš	500 g - 1 kg	A 2.-3.	20-30 Min.
Dotáhnutí			
ryby	300-600 g	A 4-5*	20-25 Min.
Vaření			
ryže (s dvojitým množstvím vody)	125-250 g	A 2-3	20-25 Min.
loupané brambory s 1-3 šálky vody	750 g - 1,5 kg	A 4-5	30-40 Min.
loupané brambory s 1-3 šálky vody	750 g - 1,5 kg	A 4-5	20-30 Min.
zelenina s 1-3 šálky vody	500 g - 1 kg	A 2.-3.	15-20 Min.
mražená zelenina s 1-3 šálky vody	500 g - 1 kg	A 4.-5.	15-20 Min.
Dušení			
rolády	4 kusy	A 4-5	50-60 Min.
dušená pečeně	1 kg	A 4-5	80-100 Min.
Smažení**			
řízek, přírodní nebo obalovaný	1-2 kusy	A 6-7	8-12 Min.
kotleta, přírodní nebo obalovaná	1-2 kusy	A 6-7	8-12 Min.
steak (tloušťka 3 cm)	1-2 kusy	A 7-8	8-12 Min.
ryba a rybí filé, obalované	1-2 kusy	A 6-7	8-12 Min.
ryba a rybí filé, obalované a mražené, např. rybí prsty	200-300 g	A 6-7	8-12 Min.
palačinky		A 6-7	smažte postupně

* Dovaření bez pokličky

** Bez pokličky

Tipy k elektronice uvedení do varu

Elektronika uvedení do varu je dimenzována pro šetrné vaření bez vody.

- Na velkých varných zónách přidejte k pokrmu jen cca 3 šálky vody, na menších varných zónách jen cca 2 šálky vody.
- Hrnce přikryjte pokličkou.
- Pro pokrmy, které jsou připravovány ve větším množství vody (např. nudle), je vhodná elektronika uvedení do varu.

Dětská pojistka

S dětskou pojistkou můžete zabránit, aby varnou desku zapnuly děti.

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnuta.

Zapnutí: Stiskněte a podržte cca 4 sekundy symbol .
Kontrolka nad symbolem  svítí 10 sekund. Varná deska je zablokována.

Vypnutí: Stiskněte a podržte cca 4 sekundy symbol .
Blokování je zrušeno.

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka aktivuje automaticky, když varnou desku vypnete.

Zapnutí a vypnutí

Jak dětskou pojistku zapnete, se dozvíte v kapitole „Základní nastavení“.

Automatické časové odpojení

Pokud varná zóna zůstane delší čas beze změny nastavení, aktivujete se funkce automatického omezení času.

Ohřev varné zóny se přeruší. V ukazateli varných zón střídavě bliká *FB* a ukazatel zbytkového tepla *H/h*.

Pokud stisknete libovolné tlačítko, ukazatel zhasne. Můžete provést nové nastavení.

Kdy je funkce omezení času aktivní, závisí na nastaveném varném stupni (1 až 10 hodin).

Ochrana při utírání

Pokud utíráte ovládací panel během provozu varné desky, můžete nechtěně změnit nastavení.

Abyste tomu zabránili, je vaše varná deska vybavena funkcí ochrany při utírání. Stisknete symbol  . Zazní signál a svítí světelná kontrola nad symbolem  . Ovládací panel je na 30 sekund zablokován. Ovládací panel můžete utřít, aniž by se změnilo nastavení.

Upozornění: Na hlavní vypínač se funkce ochrany při utírání nevztahuje. Varnou desku můžete kdykoliv vypnout.

Základní nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení. Tyto nastavení můžete přizpůsobit vaším zvyklostem.

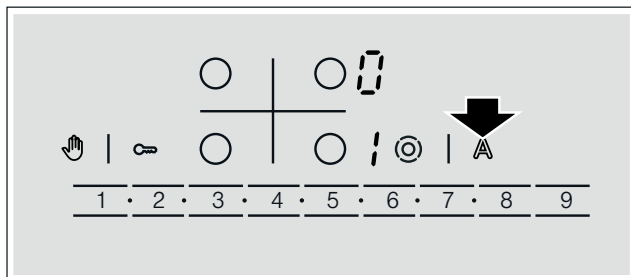
Ukazatel	Funkce
 1	Automatická dětská pojistka  Vypnutá.*  Zapnutá.
 2	Akustický signál  Potvrzovací signál a signál chybného ovládání jsou vypnuty.  Je zapnutý jen signál chybného ovládání.  Je zapnutý jen potvrzovací signál.  Je zapnutý potvrzovací signál a signál chybného ovládání.*
 7	Připojení okruhů  Vypnuto.  Zapnuto.  Poslední nastavení před vypnutím varné zóny.*
 9	Čas k výběru varné zóny  Neomezeno: Naposled zvolenou varnou zónu můžete vždy nastavit, aniž byste ji museli znovu navolit.*  Naposled zvolenou varnou zónu můžete nastavit 10 sekund po výběru, jinak musíte varnou zónu před nastavením znovu navolit.
 □	Návrat k základním nastavením  Vypnuto.*  Zapnuto.

* Základní nastavení

Změna základních nastavení

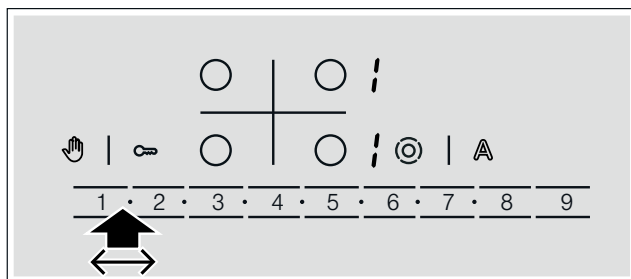
Varná deska musí být vypnuta.

1. Zapněte varnou desku.
2. V příštích 10 sekundách stiskněte a 4 sekundy podržte symbol **A**.



Ve spodním displeji střídavě blikají c a l , v horním displeji svítí $\square$.

3. Symbol **A** stiskněte tolikrát, dokud se ve spodním displeji nezobrazí požadovaný ukazatel.
4. V nastavovací oblasti nastavte požadovanou hodnotu.



5. Stiskněte a 4 sekundy podržte symbol **A**.

Nastavení je aktivováno.

Vypnutí

Pro opuštění základních nastavení varnou desku vypněte pomocí hlavního vypínače a proveďte nové nastavení.

Čištění a péče

Pokyny v této kapitole vám pomohou v péči o vaši varnou desku.

Vhodné čisticí a pečující prostředky dostanete k zakoupení v zákaznickém servisu nebo v našem e-shopu.

Sklokeramika

Varnou desku čistíte po každém vaření. Tak se zbytky pokrmů nepřipálí.

Varnou desku vyčistěte, až když dostatečně vychladne.

Používejte jen čisticí prostředky, které jsou vhodné pro sklokeramiku. Dbejte pokynů k čištění, které jsou uvedeny na obalu.

Nikdy nepoužívejte:

- neředěný prostředek pro ruční mytí nádobí
- mycí prostředky pro myčky nádobí
- abrazivní prostředky,
- agresivní čističe jako jsou spreje na pečící trouby nebo odstraňovače skvrn
- drhnoucí houby
- vysokotlaké nebo parní čističe

Silné nečistoty nejlépe odstraníte běžně dostupnou škrabkou na sklo. Dbejte pokynů výrobce.

Vhodnou škrabku na sklo dostanete k zakoupení v zákaznickém servisu nebo v našem e-shopu.

Pomocí speciální houby k čištění sklokeramiky dosáhnete dobré výsledky čištění.

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte jen teplý mycí roztok.
- Nové pěnové hadříky před prvním použitím řádně vyperte.
- Nepoužívejte abrazivní a drhnoucí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

Odstranění závady

Když se vyskytne závada, často se jedná o maličkost. Předtím, než zavoláte zákaznický servis, postupujte podle pokynů v tabulce.

Elektronika vaší varné desky se nachází pod ovládacím panelem. Z různých příčin může teplota v této oblasti výrazně stoupnout.

Aby se elektronika nepřehřála, jsou varné zóny automaticky vypnuty. Zobrazují se ukazatele $F2$, $F4$, nebo $F5$ střídavě s ukazatelem zbytkového tepla • nebo h .

Ukazatel	Chyba	Řešení
Žádný	Byla přerušena dodávka elektřiny.	Zkontrolujte pojistku spotřebiče v domácí instalaci. Zkontrolujte pomocí jiných elektronických spotřebičů, jestli nebyla přerušena dodávka elektřiny.
Blikají všechny ukazatele	Ovládací panel je mokrá nebo se na něm nachází nějaký předmět.	Vysušte ovládací panel anebo z něj odstraňte předmět.
$F2$	Na několika varných zónách se delší dobu vařilo s vysokým výkonem. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypnula.	Chvilí vyčkejte. Stiskněte libovolné ovládací tlačítko. Pokud elektronika dostatečně vychladne, $F2$ zhasne. Můžete pokračovat ve vaření.
$F4$	I přes vypnutí $F2$ se elektronika dále zahřívala. Proto byly vypnuty všechny varné zóny.	Chvilí vyčkejte. Stiskněte libovolné ovládací tlačítko. Když zhasne $F4$, můžete pokračovat ve vaření.
$F5$ a varný stupeň střídavě blikají. Je slyšet akustický signál	Upozornění: V ovládací oblasti se nachází horký hrnec. Elektronice hrozí přehřátí.	Odeberte hrnec. Chybový ukazatel zhasne krátce poté. Můžete pokračovat ve vaření.
$F5$ a akustický signál	V ovládací oblasti se nachází horký hrnec. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypnula.	Odeberte hrnec. Chvilí vyčkejte. Stiskněte libovolné ovládací tlačítko. Když zhasne $F5$, můžete pokračovat ve vaření.
FB	Varná zóna byla příliš dlouho v provozu a vypnula se.	Varnou zónu můžete hned zase zapnout.

Zákaznický servis

V případě, že musí být Váš spotřebič opraven, je tu pro Vás náš zákaznický servis. Vždy najdeme vhodné řešení, abychom zabránili zbytečným výjezdům servisního technika.

E-číslo a FD-číslo

Pokud si vyžádáte náš zákaznický servis, uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.). Typový štítek s čísly najdete v technickém listu spotřebiče. Respektujte, že návštěva technika zákaznického servisu, v případě chybného ovládání není bezplatná ani během záruční lhůty.

Kontaktní údaje nejbližšího zákaznického servisu ve všech zemích najdete zde nebo v přiloženém seznamu zákaznických středisek.

Důvěřujte způsobilosti výrobce. Tím zajistíte, že bude oprava provedena zaškoleným servisním technikem, který je pro Váš spotřebič vybaven originálními náhradními díly.

Testované pokrmy

Tato tabulka byla vyhotovena pro testovací instituty, aby se usnadnilo testování spotřebičů.

Údaje v tabulkách se vztahují na naše příslušenství, nádobí od Schulte-Ufer (4 dílný set hrnců pro indukční vaření HEZ 390042) s následujícími rozměry:

- Hrnc s rukojetí Ø 16 cm, 1,2 L, pro varnou zónu s Ø 14,5 cm
- Hrnc Ø 16 cm, 1,7 L, pro varnou zónu s Ø 14,5 cm
- Hrnc Ø 22 cm, 4,2 L, pro varnou zónu s Ø 18 nebo 17 cm
- Pánev na smažení Ø 24 cm, pro varnou zónu s Ø 18 nebo 17 cm

Testované pokrmy	Stupeň pro uvedení do varu	Rozehřívání / Uvedení do varu		Dovaření	
		Doba (min:sek)	Poklička	Stupeň dovaření	Poklička
Rozpouštění čokolády					
Varné nádobí: hrnec s rukojetí					
Čokoládová poleva (např. Dr. Oetker jemně horká, 150 g) na varné zóně s Ø 14,5 cm	-	-	-	1	ne
Ohřívání a udržování teploty čocky					
Varné nádobí: Hrnec					
Čocka podle DIN 44550					
Počáteční teplota 20° C					
Množství 450 g pro varnou zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 2:00 bez míchání	ano	1.	ano
Množství: 800 g pro varnou zónu s Ø 18 nebo 17 cm	9	cca 2:00 bez míchání	ano	1.	ano
Čocka z konzervy					
např. čocka s párkem od Erasco: Počáteční teplota 20° C					
Množství 500 g pro varnou zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 2:00 (zamíchejte asi za 1:30)	ano	1.	ano
Množství: 1000 g pro varnou zónu s Ø 18 cm nebo 17 cm	9	cca 2:30 (zamíchejte asi za 1:30)	ano	1.	ano

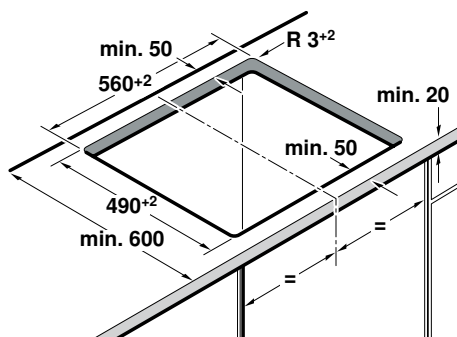
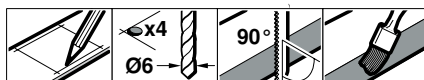
Testované pokrmy	Stupeň pro uvedení do varu	Rozehřívání / Uvedení do varu		Dovaření	
		Doba (min:sek)	Poklička	Stupeň dovaření	Poklička
Bešamelová omáčka na mírném stupni					
Varné nádobí: hrnec s rukojetí					
Teplota mléka: 7° C					
Recept: 40 g másla 40 g mouky, 0,5 l mléka (3,5% obsah tuku) a špetka soli pro varnou zónu s Ø 14,5 cm	9 ²	cca 5:20	ne	1 ^{1,3}	ne
			1 Rozpusťte máslo, vmíchejte mouku a sůl a jíšku 3 minuty povařte		
			2 Mléko přidejte k jíšce a za stálého míchání uveďte do varu		
			3 Jakmile bešamelová omáčka začne vřít, povařte ji za stálého míchání 2 minuty na stupni 1		
Vaření mléčné rýže					
Varné nádobí: hrnec					
Teplota mléka: 7° C					
Recept: 190 g kulatozrné rýže, 22,5 g cukru, 750 ml mléka (3,5% obsah tuku) a špetka soli pro varnou zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 6:15 Mléko vařte tak dlouho, dokud nezačne stoupat. Přepněte na stupeň dovaření a do mléka přidejte rýži, cukr i sůl.	ne	2	ano
			Za 10 minut mléčnou rýži zamíchejte.		
Recept: 250 g kulatozrné rýže, 30 g cukru, 1 l mléka (3,5% obsah tuku) a špetka soli pro varnou zónu s Ø 18 nebo 17 cm	9	cca 6:15 Mléko vařte tak dlouho, dokud nezačne stoupat. Přepněte na stupeň dovaření a do mléka přidejte rýži, cukr i sůl.	ne	2	ano
			Za 10 minut mléčnou rýži zamíchejte.		

Testované pokrmy	Stupeň pro uvedení do varu	Rozehřívání / Uvedení do varu		Dovaření	
		Doba (min:sek)	Poklička	Stupeň dovaření	Poklička
Vaření rýže					
Varné nádobí: hrnec					
Teplota vody 20° C					
Recept podle DIN 44550: 125 g dlouhozrnné rýže 300 g vody a špetka soli pro varnou zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 2:48	ano	2	ano
Recept podle DIN 44550: 250 g dlouhozrnná rýže, 600 g vody a špetka soli pro varnou zónu s Ø 18 cm nebo 17 cm	9	cca 3:15	ano	2.	ano
Pečení steaků z vepřové svíčkové					
Varné nádobí: pánve na smažení					
Začáteční teplota steaku ze svíčkové: 7° C					
Množství: 3 steaky ze svíčkové (celková hmotnost asi 300 g, tloušťka asi 1 cm) 15 g slunečnicového oleje pro varnou zónu s Ø 18 cm nebo 17 cm	9	cca 2:30	ne	7	ne
Smažení palačinek					
Varné nádobí: pánve na smažení					
Recept podle DIN EN 60350-2					
Množství: 55 ml těsta, na jednu palačinku pro varnou zónu s Ø 18 cm nebo 17 cm	9	cca 2:30	ne	6 nebo 6. Podle stupně zhnědnutí	ne
Fritování mražených hranolek					
Varné nádobí: hrnec					
Množství: 1,8 kg slunečnicového oleje, na porci: 200 g mražených hranolek (např. McCain 123 Frites Original) pro varnou zónu s Ø 18 cm Ø nebo 17 cm	9	Dokud nebude dosažena teplota oleje 180°C	ne	9	ne

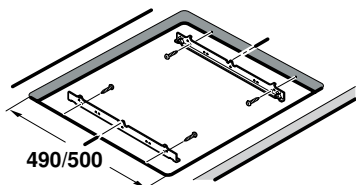
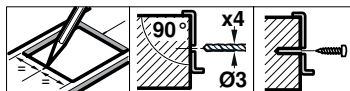
Pokud budou provedeny pokusy na varné zóně s Ø 18 cm s 1500 W jmenovitým výkonem, pak se prodlouží doba uvedení do varu o cca 20% a stupeň dokončení se o jeden stupeň zvýší.

Montážní návod

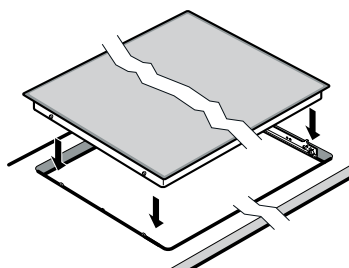
1



2



3



Je nutné dodržet tyto pokyny

Elektrické připojení: Smí provádět pouze koncesovaný odborník. V případě nesprávného připojení zaniká nárok na záruku.

Vestavba: Pouze odborným způsobem, za případná poškození odpovídá montážní firma.

Způsob připojení: Spotřebič odpovídá stupni ochrany I a smí se používat jen s ochranným vodičem.

Instalace: Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů 3 mm.

Vestavba pod spotřebičem: Pod spotřebič nesmí být zabudovány chladničky, myčky, neodvětrávané pečicí trouby a pračky. Pod spotřebič lze zabudovat modulární/kompaktní myčku nádobí stejné značky. Tloušťka pracovní desky musí činit minimálně 40 mm.

Mezidno: Pokud je spodní strana varné desky volně přístupná, je třeba zabudovat mezidno. Ohledně možnosti zakoupení mezidna jako příslušenství se informujte ve specializované prodejně. Pokud použijete vlastní mezidno, musí minimální vzdálenost od síťové přípojky spotřebiče činit 10 mm.

Pracovní deska: rovná, vodorovná a stabilní.

Příprava nábytku - obrázek 1

Vestavný nábytek: odolný minimálně vůči teplotě 90 °C.

Výřez: minimální vzdálenost od postranních stěn: 70 mm. Po vyřezávání odstraňte piliny.

Řezné plochy: Opatřete žáruvzdornou vrstvou.

Montáž upevňovacích lišt -

obrázek 2

Pracovní desky obložené dlaždicemi:
Použijte spodní otvory pro šrouby.

Pracovní desky z kamenných materiálů:
Nalepte upevňovací lišty.

Připojení a zasazení varné desky - obrázek 3

Před připojením spotřebiče zkontrolujte elektrickou instalaci v domácnosti.

Spotřebič bez přírodního kabelu: připojení provádějte pouze podle schématu připojení. V případě potřeby namontujte přiložené měděné můstky. Přírodní kabel: typ H05 VV-F nebo vyšší, průřez vodičů min. 1,5 mm².

Spotřebič s namontovaným pěti/šestižilovým přírodním kabelem: přírodní kabel smí vyměňovat pouze vyškolený technik zákaznického servisu.

Vedení kabelu: přírodní kabel se nesmí uskřípnout ani vést přes ostré hrany. Pokud je pod spotřebičem zabudována pečicí trouba, vedte kabel k připojovací zásuvce v zadních rozích pečicí trouby.

Upozornění: pokud se na displeji spotřebiče zobrazí **U400**, je připojený nesprávně. Odpojte spotřebič ze sítě, zkontrolujte přípojku.

Pracovní desky s dlaždicemi: spáry mezi dlaždicemi utěsňte silikonovým tmelem.

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

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

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

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

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

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

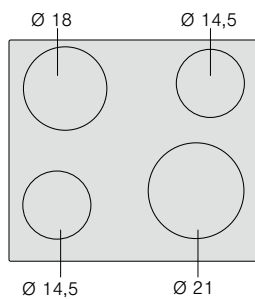
Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách
www.bosch-home.com/cz.

Zde máte také možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

Návod na obsluhu

PKE 645K17

PKE6..K17.



Ďalšie informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a servisu nájdete na internete:
www.bosch-home.com/sk a v internetovom obchode: **www.bosch-eshop.com**

Obsah

Bezpečnostné pokyny.....	4
Príčiny poškodenia	6
Ochrana životného prostredia.....	7
Ekologická likvidácia	7
Tipy pre úsporu energie	7
Zoznámenie so spotrebičom	8
Ovládací panel	8
Varné zóny	9
Ukazovateľ zostatkového tepla	9
Nastavenie varného panela	10
Zapnutie a vypnutie varného panela	10
Nastavenie varnej zóny	10
Tabuľka varenia	11
Elektronika uvedenia do varu.....	14
Nastavenie elektroniky uvedenia do varu	14
Tabuľka varenia k elektronike uvedenia do varu.....	14
Tipy ku elektronike uvedenia do varu	16
Detská poistka	17
Zapnutie a vypnutie detskej poistky	17
Automatická detská poistka	17
Automatické časové odpojenie.....	18
Ochrana počas utierania.....	18
Základné nastavenia	19
Zmena základných nastavení	20
Čistenie a údržba.....	21
Sklokeramika	21
Rám varného panela	22
Odstránenie poruchy	23
Zákaznícky servis.....	24
Testované pokrmy	25

Bezpečnostné pokyny

Tento návod si dôkladne preštudujte. Návod na obsluhu a montáž, taktiež aj doklady od spotrebiča si uschovajte pre použitie v budúcnosti alebo ďalšieho majiteľa.

Spotrebič ihneď po vybalení skontrolujte. Pokiaľ sa počas prepravy poškodil, nepripájajte ho.

Spotrebiče bez zástrčky smie pripájať iba koncesovaný odborník. Pri poškodení z dôvodu chybného pripojenia zaniká nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len pre súkromnú domácnosť a domáce prostredie. Spotrebič používajte len na prípravu pokrmov a nápojov. Na spotrebič počas prevádzky neustále dozerajte. Spotrebič používajte len v zatvorených priestoroch.

Nepoužívajte žiadne kryty ani nevhodné detské ochranné mrežky. Mohli by viesť k nehodám, napr. prehriatím, vznietením alebo prasknutím materiálu.

Deti mladšie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom vedomostí a skúseností na správne a bezpečné ovládanie spotrebiča, môžu spotrebič ovládať len pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli poučené a pochopili riziká, ktoré z použitia vyplývajú.

Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov, staršie deti môžu len pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov držte v bezpečnej vzdialenosti od napájacieho kábla.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Rozpálený olej a tuk sa rýchlo vznieti. Na rozpálený olej a tuk neustále dozerajte. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varný panel. Plameň opatrne zahaste pokrievkou, dekou atď.

- Varné zóny sú počas prevádzky veľmi horúce. Nikdy na varný panel nedávajte žiadne horľavé predmety. Na varnom paneli neskladujte žiadne predmety.
- Spotrebič sa zahrieva. V zásuvke priamo pod varným panelom neskladujte horľavé predmety alebo spreje.
- Ak sa varný panel sám vypne a nie je možné ho ovládať. Neskôr sa môže nechtiac zapnúť. Vypnite poistku v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, hlavne rám varného panela sa veľmi zahrievajú. Horúcich plôch sa nikdy nedotýkajte. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti od varného panela.
- Varná zóna hreje, ale nefungujú ukazovatele. Vypnite poistku v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy musí vykonávať len nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak je prístroj poškodený, odpojte alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Preniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové parné čističe.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť zasiahnutie elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

Nebezpečenstvo poranenia!

Ak sa medzi varnou nádobou a varnou zónou nachádza tekutina, varné nádoby môžu nadskočiť do výšky. Dna varných nádob a varné zóny preto udržiavajte vždy suché.

Príčiny poškodenia

Pozor!

- Drsné dno hrncov a panvíc poškriabu sklokeramiku.
- Vyhnite sa zahrievaniu prázdnych varných nádob. Mohli by vzniknúť škody.
- Horúce panvice a hrnce nikdy neodkladajte na ovládacie pole, displej ani rám varného panela. Mohli by vzniknúť škody.
- Ak na varný panel spadnú ostré predmety, môžu varný panel poškodiť.
- Hliníková fólia a plastové nádoby sa na horúcom varnom paneli roztavia. Ochranná fólia sporáku je pre váš varný panel nevhodná.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Riešenie
Škvry	Pretečené pokrmy.	Pretečené pokrmy ihneď odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre sklokeramiku.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné dno hrncov a panvíc poškriabu sklokeramiku.	Skontrolujte vaše varné nádoby.
Sfarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok	Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre sklokeramiku.
	Odery varnými nádobami (napr. hliník)	Pri presúvaní hrnce a panvice nadvihnite.
Narušenie	Cukor, pokrmy s vysokým obsahom cukru	Pretečené pokrmy ihneď odstráňte pomocou škrabky na sklo.

Ochrana životného prostredia

Ekologická likvidácia



Obal zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EG, ktorá sa týka starých elektronických a elektrickým spotrebičov (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smernica udáva rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov v celej EÚ.

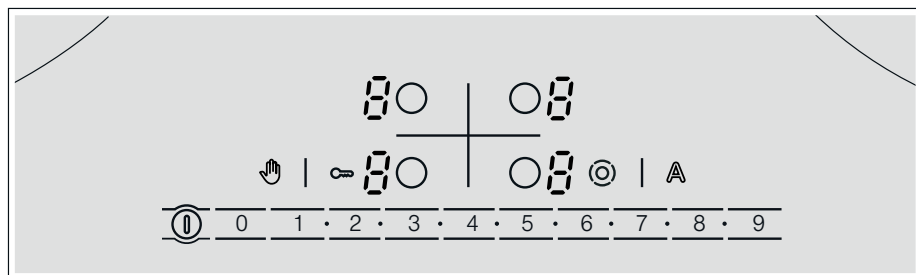
Tipy pre úsporu energie

- Hrnce vždy prikryte vhodnou pokrievkou. Počas varenia bez pokrievky spotrebujete podstatne viac energie. Sklenená pokrievka vám umožní nahliadnutie do varnej nádoby, bez toho aby ste ju museli odkryť.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dno hrncov zvyšuje spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny. Predovšetkým veľmi malé hrnce na varné zóne majú za následok energetické straty. Všimnite si: Výrobca nádob väčšinou uvádza horný priemer hrnca. Ten je spravidla väčší ako priemer dna.
- Pre menšie množstvo použite taktiež menší hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje viac energie.
- Varte s menším množstvom vody. To šetrí energiu. V zelenine zostanú zachované vitamíny a minerálne látky.
- Hrncom prekryte vždy ak je to možné, čo najväčšiu plochu varnej zóny.
- Včas prepnite na nižší varný stupeň.
- Zvoľte vhodný stupeň na dovarenie. S veľmi vysokým stupňom dovarenia plytváte energiou.
- Využite zostatkové teplo varného panela. Pri dlhšom čase tepelnej úpravy vypnite varnú zónu už 5-10 minút pred ukončením varenia.

Zoznámenie so spotrebičom

Návod na obsluhu platí pre rôzne typy varného panela. Na strane 2 nájdete prehľad modelov s uvedením rozmerov.

Ovládací panel



Ukazovatele

<i>I-G</i>	Varné stupne
<i>H/h</i>	Zostatkové teplo
<i>R</i>	Elektronika uvedenia do varu

Ovládacie pole

①	Hlavný vypínač
A	Elektronika uvedenia do varu
○	Výber varnej zóny
☞	Ochrana pri utieraní
☞	Detská poistka
1•2•3•4•	Nastavovacia oblasť
⊙	Pripojenie zón

Varné zóny

	Varná zóna	Pripojenie a odpojenie
☐	Jednookruhová varná zóna	
☒	Dvojokruhová varná zóna	Zvoľte varnú zónu, stlačte symbol 

Pripojenie varnej zóny: Svieta príslušný ukazovateľ.

Zapnutie varnej zóny: Automaticky sa zvolí naposledy nastavená veľkosť.

Ukazovateľ zostatkového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu jeden dvojstupňový ukazovateľ zostatkového tepla.

Pokiaľ sa zobrazí v ukazovateli H , varná zóna je ešte horúca. Môžete napr. udržiavať teplotu menšieho pokrmu alebo rozpustiť polevu. Keď sa varná zóna ochladí, ukazovateľ sa zmení na h . Ukazovateľ zhasne, keď varná zóna dostatočne vychladne.

Nastavenie varného panela

V tejto kapitole sa dozviete, ako nastavíte varné zóny. V tabuľke nájdete varné stupne a čas tepelnej úpravy pre rôzne pokrmy.

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel zapnete alebo vypnete pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu ①. Zaznie signál. Svetí svetelná kontrolka nad hlavným vypínačom a ukazovateľ . Varný panel je pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Stláčajte symbol ①, až kým svetelná kontrolka nad hlavným vypínačom a ukazovateľ nezhasnú. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zostatkového tepla svieti tak dlho, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

Pokyny

- Varný panel sa automaticky vypne, ak zostanú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 20 sekúnd.
- Nastavenia zostanú počas prvých 4 sekúnd po vypnutí uložené. Pokiaľ spotrebič počas tohto času opäť zapnete, varný panel sa spustí v prevádzke s predchádzajúcim nastavením.

Nastavenie varnej zóny

V nastavovacej oblasti nastavte požadovaný varný stupeň.

Varný stupeň 1 = najnižší výkon

Varný stupeň 9 = najvyšší výkon

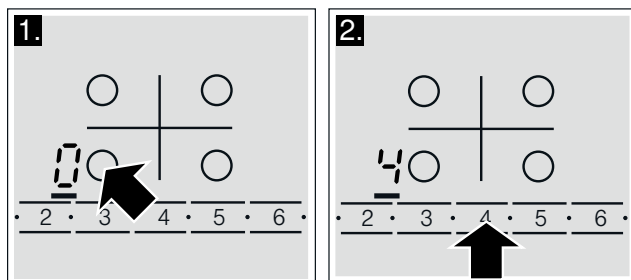
Každý varný stupeň má jeden medzistupeň. Je označený v nastavovacej oblasti bodkou ●.

Nastavenie varného stupňa

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Stlačte symbol , aby ste zvolili varnú zónu. V ukazovateli varných stupňov svieti , pod ukazovateľom varných stupňov svieti .

2. V nastavovacej oblasti nastavte požadovaný varný stupeň.



Zmena varného stupňa

Zvoľte varnú zónu a v nastavovacej oblasti nastavte požadovaný varný stupeň.

Vypnutie varnej zóny

Pomocou symbolu ○ zvolte varnú zónu. V nastavovacej oblasti nastavte □. Asi za 10 sekúnd sa zobrazí ukazovateľ zostatkového tepla.

Pokyny

- Naposledy nastavená varná zóna zostane aktívna. Varnú zónu môžete nastaviť, bez toho aby ste ju museli opäť zvoliť.
- Varný panel reguluje ohrev zapínaním a vypínaním. Aj pri najvyššom výkone sa môže ohrev zapínať alebo vypínať.

Tabuľka varenia

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Časy tepelnej úpravy a varné stupne sú závislé od druhu, hmotnosti a kvality potravín. Preto sú možné odchýlky.

Na začiatku varenia používajte varný stupeň 9.

Husté pokrmy občas zamiešajte.

	Stupeň dovarenia	Čas dovarenia v minútach
Rozpúšťanie		
čokoláda, poleva	1-1.	-
maslo, med, želatína	1-2	-
Ohrievanie a udržiavanie teploty		
pokrm z jedného hrnca (napr. šošovica)	1-2	-
mlieko**	1.-2.	-
párky ohrievané vo vode **	3-4	-
Rozmrazovanie a ohrievanie		
mrazený špenát	2.-3.	10-20 Min.
mrazený guláš	2.-3.	20-30 Min.
Dovarenie na miernom stupni		
knedlíčky	4.-5.*	20-30 Min.
ryby	4-5*	10-15 Min.
biele omáčky, napr. bešamel	1-2	3-6 Min.
iné omáčky, napr. bernská, holandská	3-4	8-12 Min.
Varenie, varení v pare, dusenie		
ryža (s dvojitým množstvom vody)	2-3	15-30 Min.
mliečna ryža	1.-2.	35-45 Min.
zemiaky v šupke	4-5	25-30 Min.
zemiaky varené v slanej vode	4-5	15-25 Min.
cestoviny, rezance	6-7*	6-10 Min.
pokrm z jedného hrnca, polievky	3.-4.	15-60 Min.
zelenina	2.-3.	10-20 Min.
mrazená zelenina	3.-4.	10-20 Min.
varenie v tlakovom hrnci	4-5	-
Dusenie		
rolády	4-5	50-60 Min.
dusená pečienka	4-5	60-100 Min.
guláš	2.-3.	50-60 Min.

* Dovarenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

*** Častejšie otáčajte

	Stupeň dovarenia	Čas dovarenia v minútach
Vyprážanie**		
rezeň, prírodný alebo obaľovaný	6-7	6-10 Min.
rezeň, mrazený	6-7	8-12 Min.
kotleta, prírodná alebo obaľovaná***	6-7	8-12 Min.
steak (hrúbka 3 cm)	7-8	8-12 Min.
hamburger, frikadely (hrúbka 3 cm)***	4.-5.	30-40 Min.
kuracie prsia (hrúbka 2 cm)***	5-6	10-20 Min.
kuracie prsia, mrazené***	5-6	10-30 Min.
ryba a rybie filé, prírodné	5-6	8-20 Min.
ryba a rybie filé, obaľované	6-7	8-20 Min.
ryba a rybie filé, obaľované a mrazené, napr. rybie prsty	6-7	8-12 Min.
krevelty a garnáty	7-8	4-10 Min.
mrazené minútky	6-7	6-10 Min.
palacinky	6-7	postupne
omeleta	3.-4.	postupne
volské oko	5-6	3-6 Min.
Fritovanie		
(150-200 g na porciu, fritujte postupne 1-2 l oleja**)		
mrazené produkty, napr. hranolky, kuracie nuggety	8-9	-
krokety	7-8	-
mäso, napr. kuracie kúsky	6-7	-
ryba, obaľovaná alebo v pívnom cestíčku	5-6	-
zelenina, hriby obaľované alebo v pívnom cestíčku	5-6	-
drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pívnom cestíčku	4-5	-

* Dovarenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

*** Častejšie otáčajte

Elektronika uvedenia do varu

Elektronika uvedenia do varu rozohrieva varnú zónu s najvyšším výkonom a následne varnú zónu prepne späť na vami zvolený stupeň dovarenia.

Ako dlho sa bude varná zóna rozohrievať, závisí od nastaveného stupňa dovarenia.

Nastavenie elektroniky uvedenia do varu

Elektronika uvedenia do varu môže byť aktivovaná len prvých 30 sekúnd po zapnutí varnej zóny:

1. Nastavte požadovaný stupeň dovarenia varnej zóny.
2. Stlačte symbol .

Elektronika uvedenia do varu je aktivovaná. V ukazovateli striedavo bliká *H* a stupeň dovarenia.

Po uvedení do varu svieti v ukazovateli len stupeň dovarenia.

Tabuľka varenia k elektronike uvedenia do varu

Pre ktoré pokrmy je elektronika uvedenia do varu vhodná, nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Menšie uvedené množstvo sa vzťahuje na menšie varné zóny, väčšie množstvo na väčšie varné zóny. Uvedené hodnoty sú iba orientačné.

Husté pokrmy občas zamiešajte.

Pokrmý s elektronikou uvedenia do varu	Množstvo	Varný stupeň	Celkový čas tepelnej úpravy v minútach
Ohrievanie			
vývar	500 ml - 1 liter	A 7-8	4-7 Min.
zahustené polievky	500 ml - 1 liter	A 2-3	3-6 Min.
mlieko**	200-400 ml	A 1-2	4-7 Min.
Ohrievanie a udržiavanie teploty			
pokrm z jedného hrnca (napr. šošovica)	400-800 g	A 1-2	-
Rozmrazovanie a ohrievanie			
mrazený špenát	300-600 g	A 2.-3.	10-20 Min.
mrazený guláš	500 g - 1 kg	A 2.-3.	20-30 Min.
Dovarenie			
ryby	300-600 g	A 4-5*	20-25 Min.
Varenie			
ryža (s dvojitým množstvom vody)	125-250 g	A 2-3	20-25 Min.
lúpané zemiaky s 1-3 šálkami vody	750 g - 1,5 kg	A 4-5	30-40 Min.
lúpané zemiaky s 1-3 šálkami vody	750 g - 1,5 kg	A 4-5	20-30 Min.
zelenina s 1-3 šálkami vody	500 g - 1 kg	A 2.-3.	15-20 Min.
mrazená zelenina s 1-3 šálkami vody	500 g - 1 kg	A 4.-5.	15-20 Min.
Dusenie			
rolády	4 kusy	A 4-5	50-60 Min.
dusená pečienka	1 kg	A 4-5	80-100 Min.
Vyprážanie**			
rezeň, prírodný alebo obaľovaný	1-2 kusy	A 6-7	8-12 Min.
kotleta, prírodná alebo obaľovaná	1-2 kusy	A 6-7	8-12 Min.
steak (hrúbka 3 cm)	1-2 kusy	A 7-8	8-12 Min.
ryba a rybie filé, obaľované	1-2 kusy	A 6-7	8-12 Min.
ryba a rybie filé, obaľované a mrazené, napr. rybie prsty	200-300 g	A 6-7	8-12 Min.
palacinky		A 6-7	smažte postupne

* Dovarenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

Tipy ku elektronike uvedenia do varu

Elektronika uvedenia do varu je dimenzovaná pre šetrné varenie bez vody.

- Na veľkých varných zónach pridajte k pokrmu len 3 šálky vody, na menších varných zónach len 2 šálky vody.
- Hrnce prikryte pokrievkou.
- Pre pokrmy, ktoré sú pripravované vo väčšom množstve vody (napr. rezance), je vhodná elektronika uvedenia do varu.

Detská poistka

S detskou poistkou môžete zabrániť tomu, aby varný panel zapli deti.

Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Zapnutie: Stlačte a podržte asi 4 sekundy symbol ∞.
Kontrolka nad symbolom ∞ svieti 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Vypnutie: Stlačte a podržte asi 4 sekundy symbol ∞.
Blokovanie je zrušené.

Automatická detská poistka

Zapnutie a vypnutie

Pomocou tejto funkcie sa detská poistka aktivuje automaticky, keď varný panel vypnete.

Ako detskú poistku zapnete, sa dozviete v kapitole „Základné nastavenia“.

Automatické časové odpojenie

Pokiaľ varná zóna zostane dlhšie bez zmeny nastavenia, aktivuje sa funkcia automatického obmedzenia času.

Ohrev varnej zóny sa preruší. V ukazovateli varných zón striedavo bliká FB a ukazovateľ zostatkového tepla H/H .

Pokiaľ stlačíte ľubovoľné tlačidlo, ukazovateľ zhasne. Môžete vykonať nové nastavenie.

Kedy je funkcia obmedzenia času aktívna, závisí od nastaveného varného stupňa (1 až 10 hodín).

Ochrana počas utierania

Pokiaľ utierate ovládací panel počas prevádzky varného panela, môžete nechcene zmeniť nastavenie.

Aby ste tomu zabránili, je váš varný panel vybavený funkciou ochrany počas utierania. Stlačte symbol . Zaznie signál a svieti svetelná kontrolka nad symbolom . Ovládací panel je na 30 sekúnd zablokovaný. Ovládací panel môžete utrieť, bez toho aby sa zmenili nastavenia.

Upozornenie: Na hlavný vypínač sa funkcia ochrany počas utierania nevzťahuje. Varný panel je možné kedykoľvek vypnúť.

Základné nastavenia

Váš spotrebič má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžete prispôbiť vašim požiadavkám.

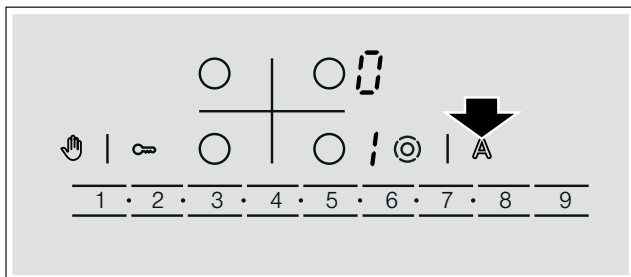
Ukazovateľ	Funkcia
⌂ 1	Automatická detská poistka □ Vypnutá.* I Zapnutá.
⌂ 2	Akustický signál □ Potvrdzovací signál a signál chybného ovládania sú vypnuté. I Je zapnutý len signál chybného ovládania. 2 Je zapnutý len potvrdzovací signál. 3 Je zapnutý potvrdzovací signál a signál chybného ovládania.*
⌂ 7	Pripojenie okruhov □ Vypnuté. I Zapnuté. 2 Posledné nastavenie pred vypnutím varnej zóny.*
⌂ 9	Čas k výberu varnej zóny □ Neobmedzené: Naposledy zvolenú varnú zónu môžete vždy nastaviť, bez toho aby ste ju museli opäť zvoliť.* I Naposledy zvolenú varnú zónu môžete nastaviť 10 sekúnd po výbere, inak musíte varnú zónu pred nastavením opäť zvoliť.
⌂ □	Návrat k základným nastaveniam □ Vypnuté.* I Zapnuté.

* Základné nastavenia

Zmena základných nastavení

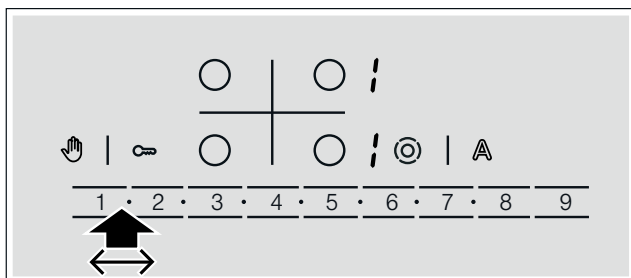
Varný panel musí byť vypnutý.

1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu 10 sekúnd stlačte a 4 sekundy podržte symbol .



V dolnom displeji striedavo blikajú ε a l , v hornom displeji svieti .

3. Symbol  stlačte toľkokrát, kým sa v dolnom displeji nezobrazí požadovaný ukazovateľ.
4. V nastavovacej oblasti nastavte požadovanú hodnotu.



5. Stlačte a 4 sekundy podržte symbol .

Nastavenie je aktivované.

Vypnutie

Pre opustenie základných nastavení varný panel vypnite pomocou hlavného vypínača a vykonajte nové nastavenie.

Čistenie a údržba

Pokyny v tejto kapitole vám pomôžu v starostlivosti o váš varný panel.

Vhodné čistiace prostriedky si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v našom internetovom obchode.

Sklokeramika

Varný panel čistíte po každom varení. Tak sa zvyšky pokrmov nepripália.

Varný panel čistíte, až keď dostatočne vychladne.

Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre sklokeramiku. Dodržiavajte pokyny na čistenie, ktoré sú uvedené na obale.

Nikdy nepoužívajte:

- nezriedený prostriedok na ručné umývanie riadu,
- čistiace prostriedky pre umývačky riadu,
- drsné prostriedky,
- agresívne čistiace prostriedky, ako sú spreje na rúry na pečenie alebo odstraňovače škvrn,
- drsné špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Veľké nečistoty najlepšie odstránite bežne dostupnou škrabkou na sklo. Dodržiavajte pokyny výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v našom internetovom obchode.

Pomocou špeciálnej špongie na čistenie sklokeramiky dosiahnete dobré výsledky čistenia.

Rám varného panela

Aby ste zabránili poškodeniu okraja varného panela, dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Používajte len teplý čistiaci roztok.
- Nové penové špongie pred prvým použitím poriadne vyperte.
- Nepoužívajte abrazívne a drsné prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo.

Odstránenie poruchy

Keď sa vyskytne porucha, často sa jedná o maličkosť. Skôr, ako zavoláte zákaznícky servis, postupujte podľa pokynov v tabuľke.

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

Aby sa elektronika neprehriala, sú varné zóny automaticky vypnuté. Zobrazujú sa ukazovatele $F2$, $F4$, alebo $F5$ striedavo s ukazovateľom zostatkového tepla • alebo h .

Ukazovateľ	Chyba	Riešenie
Žiadny.	Bola prerušená dodávka elektriny.	Skontrolujte poistku spotrebiča v domácej inštalácii. Skontrolujte pomocou iných elektrospotrebičov, či nebola prerušená dodávka elektriny.
Blikajú všetky ukazovatele.	Ovládací panel je mokrý alebo sa na ňom nachádza nejaký predmet.	Vysušte ovládací panel alebo z neho odstráňte predmet.
$F2$	Na niekoľkých varných zónach sa dlhšie varilo s vysokým výkonom. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypala.	Chvíľu počkajte. Stlačte ľubovoľné ovládacie tlačidlo. Keď elektronika dostatočne vychladne, $F2$ zhasne. Môžete pokračovať vo varení.
$F4$	Aj napriek vypnutiu $F2$ sa elektronika naďalej zahrievala. Preto boli vypnuté všetky varné zóny.	Chvíľu počkajte. Stlačte ľubovoľné ovládacie tlačidlo. Keď zhasne $F4$, môžete pokračovať vo varení.
$F5$ a varný stupeň striedavo blikajú. Je počuť akustický signál.	Upozornenie: V ovládacej oblasti sa nachádza horúci hrniec. Elektronike hrozí prehriatie.	Odoberte hrniec. Chybový ukazovateľ zhasne krátko potom. Môžete pokračovať vo varení.
$F5$ a akustický signál.	V ovládacej oblasti sa nachádza horúci hrniec. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypala.	Odoberte hrniec. Chvíľu počkajte. Stlačte ľubovoľné ovládacie tlačidlo. Keď zhasne $F5$, môžete pokračovať vo varení.
FB	Varná zóna bola veľmi dlho v prevádzke a vypala sa.	Varnú zónu môžete hneď zase zapnúť.

Zákaznícky servis

V prípade, že musí byť Váš spotrebič opravený, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným výjazdom servisného technika.

E-číslo a FD-číslo

Ak si vyžiadate náš zákaznícky servis, uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.). Typový štítok s číslami nájdete v technickom liste spotrebiča. Rešpektujte, že návšteva technika zákazníckeho servisu, v prípade chybného ovládania nie je bezplatná ani počas záručnej lehoty.

Kontaktné údaje najbližšieho zákazníckeho servisu vo všetkých krajinách nájdete tu alebo v priloženom zozname zákazníckych stredísk.

Dôverujte spôsobilosti výrobcu. Tím zaistíte, že bude oprava vykonaná zaškoleným servisným technikom, ktorý je pre Váš spotrebič vybavený originálnymi náhradnými dielmi.

Testované pokrmy

Táto tabuľka bola vyhotovená pre testovacie inštitúty, aby sa uľahčilo testovaniu spotrebičov.

Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na naše príslušenstvo, nádoby od Schulte-Ufer (4 dielny set hrncov pre indukčné varenie HEZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hrnec s rukoväťou Ø 16 cm, 1,2 L, pre varnú zónu s Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 L, pre varnú zónu s Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 L, pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm
- Panvica na vyprážanie Ø 24 cm, pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm

Testované pokrmy	Stupeň pre uvedenie do varu	Rozohrievanie / Uvedenie do varu		Dovarenie	
		Čas (min:sek)	Pokrievka	Stupeň dovarenia	Pokrievka
Rozpustenie čokolády					
Varná nádoba: hrniec s rukoväťou					
Čokoládová poleva (napr. Dr. Oetker jemne horká, 150 g) na varnej zóne s Ø 14,5 cm	-	-	-	1	nie
Ohrievanie a udržiavanie teploty šošovica					
Varná nádoba: hrniec					
Šošovica podľa DIN 44550					
Počiatočná teplota 20° C					
Množstvo 450 g pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	asi 2:00 bez miešania	áno	1.	áno
Množstvo: 800 g pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	asi 2:00 bez miešania	áno	1.	áno
Šošovica z konzervy					
napr. šošovica s párkom od Erasco: Počiatočná teplota 20° C					
Množstvo 500 g pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	asi 2:00 (zamiešajte asi za 1:30)	áno	1.	áno
Množstvo: 1000 g pre varnú zónu s Ø 18 cm alebo 17 cm	9	asi 2:30 (zamiešajte asi za 1:30)	áno	1.	áno

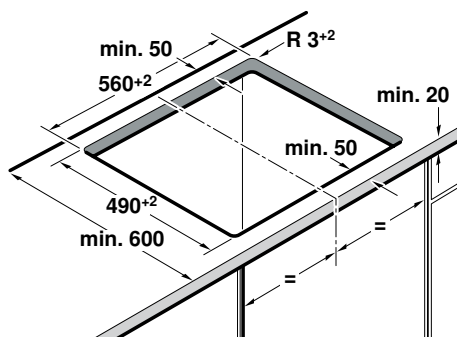
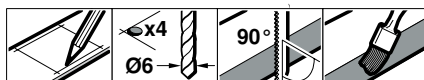
Testované pokrmy	Stupeň pre uvedenie do varu	Rozohrievanie / Uvedenie do varu		Dovarenie	
		Čas (min:sek)	Pokrievka	Stupeň dovarenia	Pokrievka
Bešamelová omáčka na miernom stupni					
Varná nádoba: hrniec s rukoväťou					
Teplota mlieka: 7° C					
Recept: 40 g masla 40 g múky, 0,5 l mlieka (3,5% obsah tuku) a štipka soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9 ²	asi 5:20	nie	1 ^{1,3}	nie
				¹ Rozpusťte maslo, vmiešajte múku a soľ a záprašku 3 minúty povarte.	
				² Mlieko pridajte ku zápraške a za stáleho miešania uvedte do varu.	
				³ Hneď ako bešamelová omáčka začne vriieť, povarte ju za stáleho miešania 2 minúty na stupni 1.	
Varenie mliečnej ryže					
Varná nádoba: hrniec					
Teplota mlieka: 7° C					
Recept: 190 g guľatozrnnej ryže, 22,5 g cukru, 750 ml mlieka (3,5% obsah tuku) a štipka soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	asi 6:15 Mlieko varte tak dlho, kým nezačne stúpať. Prepnite na stupeň dovarenia a do mlieka pridajte ryžu, cukor aj soľ.	nie	2	áno
				Za 10 minút mliečnu ryžu zamiešajte.	
Recept: 250 g guľatozrnnej ryže, 30 g cukru, 1 l mlieka (3,5% obsah tuku) a štipka soli pre varnou zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	asi 6:15 Mlieko varte tak dlho, kým nezačne stúpať. Prepnite na stupeň dovarenia a do mlieka pridajte ryžu, cukor aj soľ.	nie	2	áno
				Za 10 minút mliečnu ryžu zamiešajte.	

Testované pokrmý	Stupeň pre uvedenie do varu	Rozohrievanie / Uvedenie do varu		Dovarenie	
		Čas (min:sek)	Pokrievka	Stupeň dovarenia	Pokrievka
Varenie ryže					
Varná nádoba: hrniec					
Teplota vody 20° C					
Recept podľa DIN 44550: 125 g dlhozrnnej ryže 300 g vody a štipka soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	asi 2:48	áno	2	áno
Recept podľa DIN 44550: 250 g dlhozrná ryža, 600 g vody a štipka soli pre varnú zónu s Ø 18 cm alebo 17 cm	9	asi 3:15	áno	2.	áno
Pečenie steakov z bravčovej sviečkovej					
Varná nádoba: panvica na vyprážanie					
Začiatocní teplota steaku zo sviečkovej: 7° C					
Množstvo: 3 steaky zo sviečkovej (celková hmotnosť asi 300 g, hrúbka asi 1 cm) 15 g slnečnicového oleja pre varnú zónu s Ø 18 cm alebo 17 cm	9	asi 2:30	nie	7	nie
Vyprážanie palacínok					
Varná nádoba: panvica na vyprážanie					
Recept podľa DIN EN 60350-2					
Množstvo: 55 ml cesta, na jednu palacinku pre varnú zónu s Ø 18 cm alebo 17 cm	9	asi 2:30	nie	6 alebo 6. Podľa stupňa zhnednutia	nie
Fritovanie mrazených hranolčekov					
Varná nádoba: hrniec					
Množstvo: 1,8 kg slnečnicového oleja, na porciu: 200 g mrazených hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original) pre varnú zónu s Ø 18 cm Ø alebo 17 cm	9	Pokiaľ nebude dosiahnutá teplota oleja 180°C	nie	9	nie

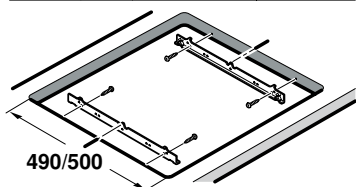
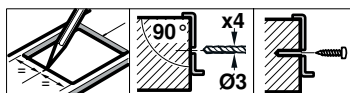
Ak budú vykonané pokusy na varnej zóne s Ø 18 cm s 1500 W menovitým výkonom, potom sa predĺži čas uvedenia do varu o asi 20% a stupeň dokončenia sa o jeden stupeň zvýši.

Montážny návod

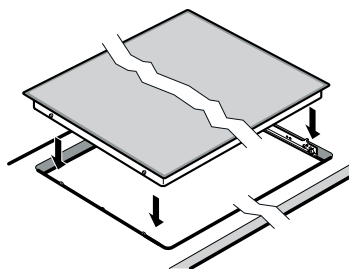
1



2



3



Je nevyhnutné dodržať tieto pokyny

Elektrické pripojenie: Musí vykonávať iba koncesovaný odborník. V prípade nesprávneho pripojenia zaniká nárok na záruku.

Zabudovanie: Len odborným spôsobom, za prípadné poškodenie zodpovedá firma, ktorá vykonala montáž.

Spôsob pripojenia: Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany I a smie sa používať iba s ochranným vodičom.

Inštalácia: Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov 3 mm.

Zabudovanie pod spotrebičom: Pod spotrebič nesmú byť zabudované chladničky, umývačky riadu, neodvetrávané rúry na pečenie a pračky. Pod spotrebič môžete zabudovať modulárnu/kompaktnú umývačku riadu rovnakej značky. Hrúbka pracovnej dosky musí byť minimálne 40 mm.

Medzidno: Pokiaľ je spodná strana varného panela voľne prístupná, je potrebné zabudovať medzidno. Ohľadom možnosti zakúpenia medzidna ako príslušenstva sa informujte v špecializovanej predajni. Keď použijete vlastné medzidno, musí byť minimálna vzdialenosť od sieťovej prípojky spotrebiča 10 mm.

Pracovná doska: rovná, vodorovná a stabilná.

Príprava nábytku - obrázok 1

Zabudovaný nábytok: odolný minimálne voči teplote 90 °C.

Výrez: minimálna vzdialenosť od postranných stien: 70 mm. Po vyrezávaní odstráňte piliny.

Rezné plochy: Opatrite teplovzdornou vrstvou.

Montáž upevňovacích lišt - obrázok 2

Pracovné dosky obložené dlaždicami: Použite dolné otvory pre skrutky.

Pracovné dosky z kamenných materiálov: Nalepte upevňovacie lišty.

Pripojenie a osadenie varného panela - obrázok 3

Pred pripojením spotrebiča skontrolujte elektrickú inštaláciu v domácnosti.

Spotrebič bez prírodného kábla: pripojenie vykonajte podľa schémy pripojenia. V prípade potreby namontujte priložené medené mostíky. Prívodný kábel: typ H05 VV-F alebo vyšší, prierez vodičov min. 1,5 mm².

Spotrebič s namontovaným päť/šesť žilovým prírodným káblom: prívodný kábel musí vymieňať len vyškolený technik zákazníckeho servisu.

Vedenie kábla: prívodný kábel nesmiete pricvaknúť ani viesť cez ostré hrany. Pokiaľ je pod spotrebičom zabudovaná rúra na pečenie, vedte kábel k pripájacej zásuvke v zadných rohoch rúry na pečenie.

Upozornenie: pokiaľ sa na displeji spotrebiča zobrazí **U400**, je pripojený nesprávne. Odpojte spotrebič zo siete, skontrolujte prípojku.

Pracovné dosky s dlaždicami: medzery medzi dlaždicami utesnite silikónovým tmelom.

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



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

**záruka od výrobce
na všechny spotřebiče**

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV BOSCH

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domácych spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domácych spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva elektro servis, s. r. o.	Mýtna 17	Bratislava 811 07	02/45 95 88 55 0905 722 111	servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk
LASER Komárno spol. s r. o.	Mesačná 20	Komárno 945 01	035/770 26 88 0915 222 454	servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk
Ing. Ľubor Kolesár Kubis	Thurzova 12	Košice 040 01	055/622 14 77 0905 894 769	kubisservis@mail.t-com.sk
ELEKTROSERVIS VALTIM	Ul. Obrancov mieru 9	Michalovce 071 01	056/642 32 90 0903 855 309	valiskalubomir@stonline.sk
EXPRES servis Anna Elmanová	Spojovacia 7	Nitra 949 01	037/652 45 97 0903 524 108	expressservis@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



Seznam servisních partnerů a informace o záručních
podmínkách naleznete na:

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

Zoznam servisných partnerov a informácie o záručných
podmienkach nájdete na:

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