

Sklokeramická varná deska s ovládáním
PXE675DC1E

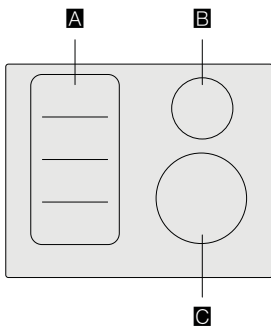


BOSCH

[cz] Návod k použití



4 242002 849003



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Obsah

	Použití podle určení	4
	Důležité bezpečnostní pokyny	5
	Příčiny poškození	6
	Přehled	6
	Ochrana životního prostředí	7
	Typy na úsporu energie	7
	Ekologická likvidace spotřebiče	7
	Indukční vaření	7
	Výhody indukčního vaření	7
	Nádobí	7
	Seznámení se se spotřebičem	9
	Ovládací panel	9
	Varné zóny	10
	Ukazatel zbytkového tepla	10
	Obsluha spotřebiče	11
	Zapnutí a vypnutí varné desky	11
	Nastavení varné zóny	11
	Doporučení šéfkuchaře	11
	Flexi zóna	14
	Pokyny k používání varného nádobí	14
	Jako dvě nezávislé varné zóny	14
	Jako jediná varná zóna	14
	Funkce Move	15
	Aktivace	15
	Deaktivace	15
	Časové funkce	16
	Programování doby přípravy pokrmu	16
	Budík	16
	Funkce stopky	17
	Funkce PowerBoost	17
	Aktivace	17
	Deaktivace	17
	Funkce ShortBoost	18
	Doporučení k použití	18
	Aktivace	18
	Deaktivace	18
	Funkce udržení teploty	18
	Aktivace	18
	Deaktivace	18
	Senzor smažení	19
	Výhody při smažení	19
	Smažení se senzorem na smažení	19
	Stupeň ohřevu	20
	Tabulka	20
	Způsob nastavení	22
	Dětská pojistka	22
	Aktivace a deaktivace dětské pojistky	22
	Automatická dětská pojistka	22
	Ochrana před náhodnou aktivací	23
	Automatické vypnutí	23
	Základní nastavení	24
	Takto provedete základní nastavení:	25
	Ukazatel spotřeby energie	26
	Test vhodnosti nádobí	26
	Čištění	27
	Varná deska	27
	Rám varné desky	27
	Často kladené dotazy	28
	Co dělat v případě poruchy?	29
	Zákaznický servis	30
	Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD) ...	30
	Zkušební pokrm	31

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

Použití podle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Tento návod k obsluze a návod na montáž pečlivě uschovejte pro další potřebu či dalšího uživatele.

Po vybalení zkontrolujte, zda není spotřebič poškozen. Pokud došlo během přepravy spotřebiče k jeho poškození, nepřipojujte jej. Písemně si zaznamenejte závady a zavolejte zákaznický servis, jinak zaniká nárok na záruku.

Vestavba spotřebiče musí být provedena dle přiloženého montážního návodu. Spotřebič je určen pouze pro domácí použití v soukromé domácnosti nebo domácnosti podobném prostředí. Spotřebič používejte pouze pro přípravu jídel a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Na spotřebič musíte dohlížet i při krátkodobém provozu. Spotřebič je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.

Tento spotřebič je určen k použití do nejvyšší povolené nadmořské výšky 4000 m.

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohly by způsobit úraz z důvodu přehřátí, vznícení nebo odlomení části materiálu.

Nepoužívejte žádná ochranná zařízení nebo ochranné mřížky před dětmi, které nejsou doporučené výrobcem varné desky. Mohly by způsobit úraz.

Tento spotřebič není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo dálkovým ovládáním.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi smí spotřebič používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, jak spotřebič bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti do 8 let věku a bez dohledu zodpovědné osoby nesmí spotřebič čistit a ani provádět jeho údržbu.

Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího vedení. Na spotřebič musíte během provozu dohlížet. Na spotřebič musíte průběžně dohlížet i během krátkého provozu.

Jestliže používáte kardiostimulátor nebo podobné zařízení, doporučujeme Vám, abyste dbali zvýšené opatrnosti při použití tohoto spotřebiče nebo při kontaktu se spotřebičem za jeho provozu. Poradte 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. Uhasťte opatrně plameny pomocí pokličky, protipožární deky nebo podobného nástroje.
- Varné zóny jsou velmi horké. Nikdy neumísťujte 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 případně okolí varné desky) se velmi zahřívají. Nikdy se rozpálených povrchů nedotýkejte. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna se zahřeje, displej však nesvíti. 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 směřjí 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 roztržení 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

Pozor!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat varnou desku.
- Nezapínejte desku s prázdným nádobím. Mohlo by to vést k poškození.
- Na ovládací panel, ukazatele nebo rám varné desky nikdy nestavte žádné horké hrnce nebo pánve. Mohlo by to vést k poškození.
- Pokud na varnou desku spadnou tvrdé a špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- 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 poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Škvrnny	Vzkypělé potraviny.	Vzkypělé potraviny okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky.	Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro tento druh varné desky.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní a odstavnou desku.
	Drsná dna nádobí mohou poškrábat varnou desku.	Zkontrolujte nádobí.
Zabarvení	Nevhodné čisticí prostředky.	Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro tento druh varné desky.
	Odřené nádobí.	Hrnce a pánve při posouvání nadzdvihujte.
Odlupování	Cukr, pokrmy s vysokým obsahem cukru.	Pokrm, který přetekl, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

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

Tipy na úsporu energie

- Dávejte na hrnce vždy vhodnou pokličku. Vaření bez pokličky značně zvyšuje spotřebu energie. Používejte skleněné pokličky, abyste mohli nahlédnout do hrnce, aniž byste je museli zvedat.
- Používejte hrnce a pánve s rovnými dny. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl souhlasit s velikostí varné zóny. Dávejte pozor na následující: Výrobci nádobí uvádějí často průměr vrchní části hrnce, která je většinou větší, než je průměr dna hrnce.
- Na malé množství připravovaného pokrmu používejte malý hrnec. Velký, pouze málo naplněný hrnec, spotřebovává hodně energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Tím ušetříte energii. Zelenina si zachová vitamíny a minerály.
- Včas přepněte na nižší stupeň ohřevu. Tím ušetříte energii.

Ekologická likvidace výrobku

Zlikvidujte obal v souladu s předpisy ochrany životního prostředí.



Tento spotřebič je označen dle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Směrnice stanovuje rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých zařízení, platný pro celou EU.

Indukční vaření

Výhody Indukčního vaření

Indukční vaření představuje zcela nový způsob přípravy pokrmů, při kterém vzniká teplo přímo v nádobě. To přináší celou řadu výhod:

- Úspora času při vaření a smažení.
- Úspora energie.
- Snadná péče a čištění. Nedochází k tak rychlému připálení vzkypělých potravin.
- Kontrolovaný přísun energie a více bezpečnosti. Varná deska zahájí nebo přeruší přenos energie ihned po každém zapnutí nebo vypnutí. Varná deska přeruší přenos energie ihned, jakmile se nádoba sundá z varné desky, a to i v případě, že je zapnutá.

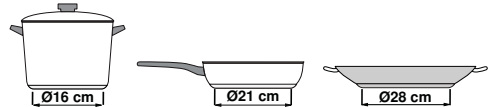
Nádobí

Používejte pouze feromagnetické nádobí určené k indukčnímu vaření, například:

- Nádobí ze smaltované oceli
- Litinové nádobí
- Nádobí na indukci ze speciální nerezové oceli

Nahlédněte do kapitoly → „Test vhodnosti nádobí“, abyste zjistili, zda je nádobí vhodné.

Abyste dosáhli dobrého výsledku, měla by feromagnetická oblast dna nádoby odpovídat velikosti varné zóny. Pokud nedojde k rozeznání nádobí na varné zóně, zkuste jej dát na varnou zónu s menším průměrem.

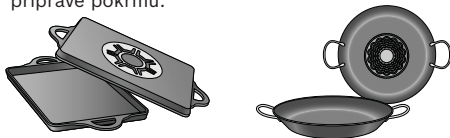


Pokud používáte jednu varnou zónu, která je flexibilní varnou zónou, můžete použít větší varnou nádobu, která je pro tuto varnou zónu vhodná. Informace o umístění varného nádobí naleznete v kapitole → „Flexi zóna“.

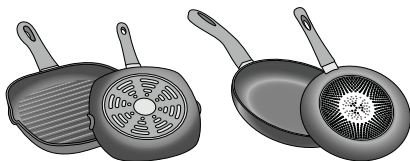


Existuje také indukční nádobí s celým feromagnetickým dnem:

- Pokud je dno varného nádobí feromagnetické pouze částečně, zahřeje se pouze feromagnetická část nádobí. Také se může stát, že se teplota nerozprostře rovnoměrně. Neferomagnetická oblast by mohla vést k příliš nízké teplotě při přípravě pokrmu.



- Pokud se dno nádoby skládá částečně z hliníku, tak se také snižuje feromagnetická plocha. Může se stát, že se takové nádobí správně nezahřeje nebo jej varná deska vůbec nerozpozná.



Nevhodné varné nádobí

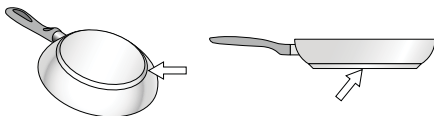
V žádném případě nepoužívejte adaptační disky na indukci nebo varné nádobí z:

- běžné nerezové oceli
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádoby mohou ovlivnit výsledek vaření. Používejte hrnce a pánve z materiálů, které rovnoměrně rozloží teplo v hrnci, např. hrnce se „sendvičovým dnem“ z nerezové oceli, tím ušetříte čas a energii.

Používejte nádobí s rovným dnem, nerovná dna ovlivňují přívod tepla.



Žádné varné nádobí nebo nevhodná velikost

Pokud není na varné desce žádné varné nádobí, nebo pokud nemá vhodnou velikost, nebo je z nevhodného materiálu, začne blikat ukazatel varné zóny. Postavte na varnou zónu vhodné nádobí. Ukazatel přestane blikat. Jinak se varná zóna po 90 vteřinách automaticky vypne.

Prázdné varné nádobí nebo nádobí s tenkým dnem

Nezahřívajte žádné prázdné hrnce nebo pánve a nepoužívejte žádné varné nádobí s tenkým dnem. Nádobí se může velice rychle rozehrát a včas se neaktivuje bezpečnostní vypínač. Dno nádoby se může roztavit a může se poškodit sklokeramika varné desky. V žádném případě se nedotýkejte horkého varného nádobí. Vypněte varnou desku. Pokud varná deska po vychladnutí nefunguje, zavolejte zákaznický servis.

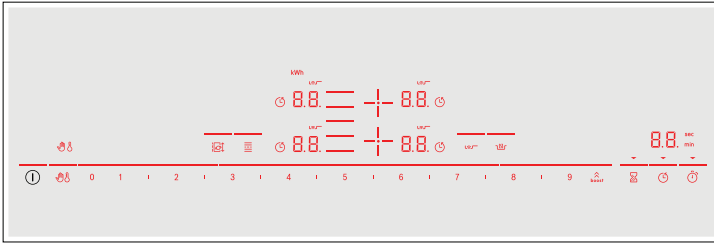
Rozpoznání hrnce














Každá varná deska má nižší limit pro rozpoznání hrnce, ta závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna používaného nádobí. Proto vždy používejte varnou zónu, která nejvíce odpovídá průměru dna hrnce.


Seznámení se se spotřebičem

Informace o rozměrech a výkonech varných zón naleznete na → *Straně 2*.

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavní vypínač
	Volba varné zóny
	Rozsah nastavení
	Funkce PowerBoost a ShortBoost
	Ochrana před náhodnou aktivací
	Dětská pojistka
	Funkce udržení teploty
	Senzor smažení
	Flexi zóna
	Funkce Move
	Budík
	Nastavení doby přípravy pokrmu
	Funkce stopky

Ukazatele	
	Provozní stav
	Stupeň ohřevu
	Zbytkové teplo
	Časové funkce
	Ochrana před náhodnou aktivací
	Dětská pojistka
	Nastavení doby přípravy pokrmu
min/sec	Ukazatel budíku
b.	Funkce PowerBoost
Pb.	Funkce ShortBoost
	Flexi zóna
	Senzor smažení
kWh	Spotřeba energie
Lo	Udržování teploty

Ovládací panel

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

Upozornění

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

Varné zóny

Varné zóny

○/☰ Jednoduchá varná zóna Použijte varné nádoby vhodné velikosti.

☰ Flexi zóna viz příslušná kapitola → "Flexi zóna".

Použijte pouze nádoby vhodné pro indukční vaření, viz příslušný odstavec → "Indukční vaření"

Ukazatel zbytkového tepla

Každá varná zóna má vlastní ukazatel zbytkového tepla. Ukazuje, zda je varná zóna ještě horká.

Nedotýkejte se varné zóny, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla.

Zbytkové teplo se zobrazuje následovně:

- Ukazatel H : vysoká teplota
- Ukazatel h : nízká teplota

Pokud během vaření sundáte nádobí z varné zóny, rozblíkají se střídavě ukazatel zbytkového tepla a zvolený stupeň ohřevu.



Pokud varnou zónu vypnete, rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla. Také, pokud je varná deska již vypnutá, svítí ukazatel zbytkového tepla, dokud je varná zóna ještě teplá.


Obsluha spotřebiče

V této kapitole naleznete informace o nastavení varné zóny. V tabulce naleznete stupně ohřevu a doby přípravy pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varnou desku zapnete a vypnete pomocí hlavního vypínače.

Vypnutí: Stiskněte symbol . Zazní signální tón. Rozsvítí se symboly jednotlivých varných zón a funkce, které jsou v daný okamžik k dispozici. Vedle varných zón se rozsvítí symbol . Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Stiskněte symbol , dokud nezhasnou ukazatele. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

- Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny vypnuté déle než 20 vteřin.
- Zvolené nastavení zůstane uloženo první 4 vteřiny po vypnutí varné desky. Pokud ji během této doby opět zapnete, spustí se provoz s původním nastavením.

Nastavení varné zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohřevu pomocí symbolů **1** až **9**.




Stupeň ohřevu **1** = nejnižší stupeň.

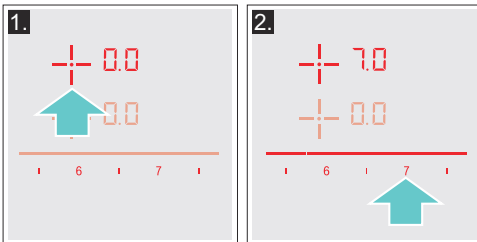
Stupeň ohřevu **9** = nejvyšší stupeň.

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

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

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




Stupeň ohřevu je nastavený.

Změna stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a poté nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

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

Vypnutí varné zóny

- Pokud se na indukční varné zóně nenachází žádné varné nádobí, bliká ukazatel stupně vaření. Za nějakou dobu se varná zóna vypne.
- Pokud se na varné zóně před spuštěním varné desky nachází varné nádobí, dojde nejpozději 20 vteřin po stisknutí hlavního vypínače k jeho rozpoznání a automaticky se zvolí varná zóna. Během dalších 20 vteřin nastavte stupeň ohřevu. Jinak se varná zóna opět vypne. Také, pokud se na varné desce po jejím spuštění nachází více hrnců nebo pánví, dojde k jejich rozpoznání.

Doporučení šéfkuchaře

Doporučení

- Při ohřívání kaše, krémových polévek a hustých omáček je příležitostně míchejte.
- Pro předehřívání nastavte stupeň ohřevu 8 - 9.
- Pro přípravu pokrmu s pokličkou snižte stupeň ohřevu, jakmile mezi pokličkou a nádobou začne unikat pára.
- Po dokončení přípravy pokrmu nechte nádobu až do okamžiku servírování přikrytou.
- Během vaření v tlakovém hrnci se řiďte pokyny od výrobce.
- Nevařte pokrmy příliš dlouho, aby si zachovaly výživovou hodnotu. Pomocí budíku můžete nastavit optimální délku přípravy.
- Pro zdravější výsledek vaření, by se neměl olej nebo tuk příliš rozpálit.
- Aby pokrm zezlátl, smažte ho postupně po malých porcích.
- Varné nádobí může během vaření dosahovat vysokých teplot. Doporučujeme Vám používat kuchyňské čňapky.
- Doporučení pro úsporné vaření naleznete v kapitole → "Ochrana životního prostředí".

Tabulka pro vaření

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

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (min.)
Rozehřívání		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování tepla		
Eintopf (hustá polévka), např. čočka	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
Párky ohřívané ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Špenát, hluboce zamrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, hluboce zamrazený	3 - 4	35 - 45
Mírné vaření		
Bramborové knedlíky*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. Bernská, Holandská	3 - 4	8 - 12
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (ve dvojitém množství vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Brambory na loupáčku	4.5 - 5.5	25 - 35
Slané brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polévka)	3.5 - 4.5	120 - 180
Polévky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, hluboce zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
Dušení		
Masové rolády	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
* Bez pokličky		
** Několikrát obrátit		
*** Předehřát na stupeň ohřevu 8 - 8.5		

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (min.)
Dušení / Smažení v malém množství oleje*		
Řízky, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Řízky, hluboce zmrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované	6 - 7	8 - 12
Steak (silný 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Kuřecí prsa (silná 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Kuřecí prsa, hluboce zmrazená**	5 - 6	10 - 30
Karbanátky (silné 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (silný 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryba a rybí filé, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryba a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Obalovaná a hluboce zmrazená ryba, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tygří krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a houby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s masem po asijsku	7 - 8	15 - 20
Mražené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6.5 - 7.5	-
Omelety (smažené postupně)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování* (150-200 g porce ve 1-2 l oleje, fritováno po porcích)		
Hluboce zmrazené výrobky, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, hluboce zmrazené	7 - 8	-
Maso, např. části kuřete	6 - 7	-
Ryba, obalovaná nebo v listovém těstě	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné pečivo, např. koblihy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-
* Bez poklíčky		
** Několikrát obrátit		
*** Předehřát na stupeň ohřevu 8 - 8.5		

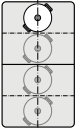
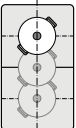
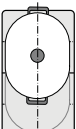
Flexi zóna

Varnou desku můžete používat podle potřeby jako jedinou varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

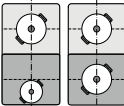
Skládá se ze čtyř induktorů, které pracují nezávisle na sobě. Pokud je používána flexibilní varná zóna, je aktivována pouze plocha, na které je umístěno varné nádobí.

Pokyny k používání varného nádobí

Abyste měli jistotu, že spotřebič zaznamenal umístění varného nádobí, a že je teplo rovnoměrně rozloženo, musíte varnou nádobu umístit správně do středu:

Jako jediná varná zóna	
	Průměr 13 cm nebo menší. Položte varnou nádobu na jednu ze čtyř pozic, které vidíte na obrázku.
	Průměr větší než 13 cm Položte varnou nádobu na jednu ze tří pozic, které vidíte na obrázku.
	Pokud varná nádoba zabere více místa než jednu varnou zónu, umístěte ji tak, aby její hrany byly na horním nebo dolním okraji flexibilní varné zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny

	Přední a zadní varné zóny mají dva induktory a lze je používat nezávisle na sobě. Požadovanou teplotu můžete nastavit pro každou zvlášť. Na každé varné zóně používejte pouze jednu varnou nádobu.
--	--

Jako dvě nezávislé varné zóny

Flexi zóna se používá jako dvě nezávislé varné zóny.

Aktivace

Viz kapitola → "Obsluha spotřebiče"

Jako jediná varná zóna

Používání celé varné zóny spojením obou varných desek.

Propojení dvou varných zón

1. Položte varnou nádobu. Zvolte jednu ze dvou varných zón flexi zóny a nastavte ohřev.

2. Stiskněte symbol . Rozsvítí se displej.


Nastavení tepla dolní varné zóny se zobrazí na displeji.

Flexi zóna bude aktivována.

Změna nastavení ohřevu


Zvolte jednu ze dvou varných zón flexibilní varné zóny a změňte nastavení ohřevu v rozmezí nastavení.

Přidání nového varného nádobí

Nastavte na varné desce nové varné nádobí, vyberte jednu ze dvou varných zón flexi zóny a dvakrát stiskněte symbol . Spotřebič zaznamená novou varnou nádobu a zachová již zvolené nastavení ohřevu.

Upozornění: Pokud varnou nádobu přesunete na varnou zónu, která je používána, nebo pokud ji zvednete, varná zóna spustí automatické vyhledávání a již zvolené nastavení ohřevu bude zachováno.

Rozpojení dvou varných zón

Zvolte jednu ze dvou varných zón flexi zóny a stiskněte symbo . Tímto flexi zónu deaktivujete. Tyto dvě varné zóny budou nyní fungovat nezávisle.

Upozornění

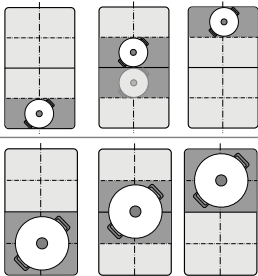
- Pokud varnou zónu vypnete a později ji opět zapnete, bude flexi zóna resetována a bude fungovat jako dvě nezávislé varné zóny.
- Informace, jak změnit nastavení konfigurace flexibilní varné zóny, naleznete v kapitole → "Základní nastavení".

Funkce Move

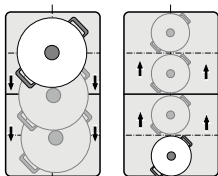
Tato funkce aktivuje celou flexi zónu, která je rozdělena do tří varných ploch a která má přednastavený ohřev.

Použijte pouze jednu varnou nádobu. Velikost varné plochy závisí na používaném varném nádobí a na tom, zda je toto nádobí správně umístěno.

Oblast vaření



To znamená, že varnou nádobu lze v průběhu vaření přesunovat na jiné varné plochy s jiným nastavením ohřevu:



Přednastavení ohřevu:

Přední plocha = nastavení stupně ohřevu **3**

Střední plocha = nastavení stupně ohřevu **5**



Zadní plocha = nastavení stupně ohřevu **1.5**

Přednastavený stupeň ohřevu lze měnit nezávisle na sobě. Pokyny, jak změnu provést, naleznete v kapitole → "Základní nastavení".

Upozornění

- Pokud spotřebič na flexi zóně zaznamená více než jednu varnou nádobu, dojde k deaktivování funkce.
- Pokud varnou nádobu ve flexibilní zóně přesunete nebo zvednete, sporák automaticky spustí vyhledávání a dojde k nastavení ohřevu plochy, na které byla nádoba zaznamenána.
- Informace o velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole → "Flexi zóna"

Aktivace

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón flexi zóny.
2. Stiskněte symbol . Rozsvítí se ukazatel vedle symbolu . Flexi zóna se aktivuje jako jedna varná zóna. Stupeň ohřevu oblasti, na které se nachází varné nádobí, se rozsvítí na ukazateli varných zón.

Funkce je aktivována.



Změna stupně ohřevu

Během průběhu vaření lze měnit stupeň ohřevu jednotlivých varných zón. Umístěte do varné zóny nádobí a změňte stupeň ohřevu.


Upozornění

- Změní se pouze stupeň ohřevu pro varnou zónu, ve které se nádobí nachází.
- Pokud funkci deaktivujete, obnoví se u tří varných zón přednastavené stupeň ohřevu.

Deaktivace

Stiskněte symbol . Ukazatel vedle symbolu  zhasne.

Funkce je deaktivována.

Upozornění: Pokud varnou zónu nastavíte na , tak dojde během několika vteřin k deaktivaci funkce.

Časové funkce





Vaše varná deska je vybavena třemi časovými funkcemi:

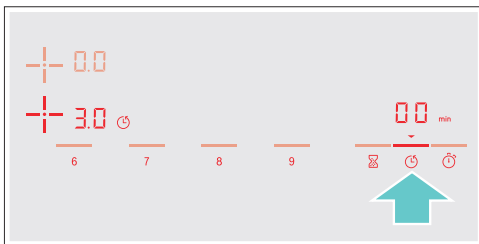
- Nastavení doby přípravy pokrmu
- Budík
- Funkce stopky

Nastavení doby přípravy pokrmu

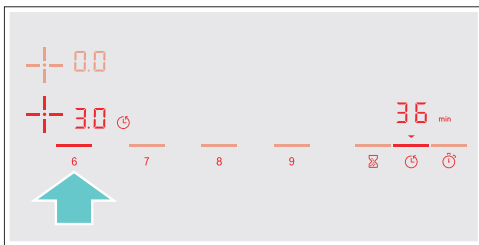
Varná deska se po uběhnutí nastaveného času automaticky vypne.

Způsob nastavení:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol . Na ukazateli časovače se rozsvítí symbol  a ukazatel . Na ukazateli varné zóny se rozsvítí .



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



4. Pro potvrzení nastavení stiskněte symbol .

Začne běžet doba přípravy pokrmu.

Upozornění:


- pro všechny varné zóny můžete automaticky nastavit stejnou dobu přípravy pokrmu. Nastavená doba běží pro každou varnou zónu nezávisle na sobě. Informace k automatickému programování doby přípravy pokrmu naleznete v odstavci → "Základní nastavení"
- Pokud zvolíte flexi zónu jako jedinou varnou zónu, pak je nastavený čas stejný pro celou varnou zónu.
- Pokud zvolíte Funkci Move u kombinované varné zóny, je nastavený čas pro tři varné zóny stejný.

Senzor smažení

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

Změna nebo zrušení doby přípravy pokrmu



Zvolte varnou zónu a poté stiskněte symbol .


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

Pro potvrzení nastavení stiskněte symbol .

Po uplynutí nastaveného času

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

Na ukazateli časovače zabliká symbol  a ukazatel .

Pokud stisknete symbol , ukazatelé zhasnou a utichne signální tón.

Upozornění





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

Budík

Budík můžete nastavit na dobu trvání až 99 minut.


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


Způsob nastavení

1. Stiskněte symbol . Na ukazateli časovače se rozsvítí symbol  a ukazatel .
2. Nastavte požadovaný čas a pro potvrzení stiskněte symbol .

Po několika vteřinách začne běžet čas.

Změna nebo zrušení nastaveného času

Stiskněte symbol .

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

Pro potvrzení nastavení stiskněte symbol .

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času zazní signál.




Na ukazateli časovače zabliká  a symbol .

Když stisknete symbol , tak ukazatele zhasnou.


Funkce stopy


Od aktivace stopek se ukazuje uběhlý čas. Funguje nezávisle na varných zónách a ostatních nastaveních. Pomocí této funkce se varná zóna automaticky nevypne.

Aktivace

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


Deaktivace

Stiskněte symbol  a stopy se zastaví. Ukazatelé časovače zůstanou svítit.

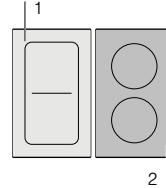
Pokud znovu stisknete symbol , ukazatelé zhasnou.

Funkce je deaktivována.

Funkce PowerBoost



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

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






Poznámka: Ve flexi zóně lze aktivovat také funkci PowerBoost, pokud varnou zónu používáte jako jednotlivou varnou zónu.

Aktivace

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

Funkce je aktivována.


Deaktivace

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

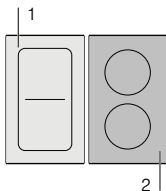
Funkce je deaktivována.

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

Funkce ShortBoost

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

Po deaktivaci této funkce zvolte vhodný stupeň ohřevu pro přípravu Vašeho pokrmu. Tuto funkci lze pro varnou zónu aktivovat tehdy, pokud není v provozu jiná varná zóna stejné skupiny (viz obrázek).





Poznámka: U flexi zóny lze aktivovat funkci ShortBoost, i když je používána jako jediná varná zóna.

Doporučení k použití



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

Aktivace

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

Funkce je aktivována.

Deaktivace

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


Funkce je deaktivována.

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

Funkce udržení teploty

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


Aktivace


1. Zvolte požadovanou varnou zónu.
2. Během následujících 10 vteřin stiskněte symbol .

Rozsvítí se ukazatel .

Funkce je aktivována.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol .

Ukazatel  zhasne. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla. Funkce je deaktivována.

Senzor smažení

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

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

Výhody při smažení

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

Upozornění

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

Smažení se senzorem na smažení

Pánve na smažení, které jsou vhodné k používání se senzorem smažení, lze zakoupit u specializovaných obchodníků nebo prostřednictvím zástupců našeho pozáručního servisu. Uved'te příslušná referenční čísla:

- HEZ390210 15 cm pánve na smažení.
- HEZ390220 19 cm pánve na smažení.
- HEZ390230 21 cm pánve na smažení.

Tyto pánve mají nepřilnavý povrch, takže k usmažení pokrmu potřebujete jen malé množství oleje.

Poznámky

- Senzor smažení byl nakonfigurován speciálně pro tento typ pánve na smažení.
- Průměr dna pánve na smažení musí odpovídat velikosti varné zóny. Umístěte pánev na střed varné zóny.
- Pokud budete používat pánve na smažení odlišné velikosti nebo ji umístíte na flexi zónu nesprávně, může se stát, že se senzor smažení neaktivuje. Viz kapitola → "Flexi zóna".
- Jiné pánve na smažení se mohou přehřívat. Mohou dosáhnout teploty vyšší nebo nižší než je nastavená zvolená teplota. Pro začátek vyzkoušejte nastavení teploty na nejnižší hodnotu a v případě potřeby ji změňte.

Stupeň ohřevu

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

Tabulka

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

Nastavený stupeň ohřevu se liší podle použité pánve.

Předehřejte prázdnou pánev, po zaznění signálního tónu nalijte olej a vložte suroviny.

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

* Několikrát obrátit

** Celková doba přípravy na porci. Smažit po sobě.



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

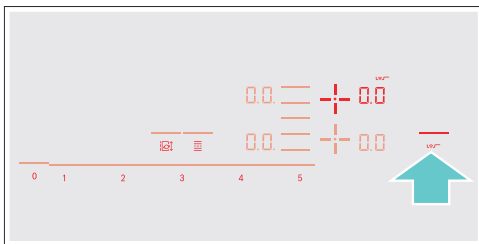
* Několikrát obrátit

** Celková doba přípravy na porci. Smažit po sobě.

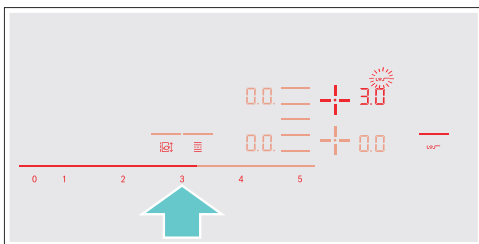
Způsob nastavení

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



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



2. Během následujících 10 vteřin nastavte požadovaný stupeň ohřevu.



Funkce je nyní aktivována.


Dokud není dosaženo teploty na smažení, bliká symbol . Zazní signál a zhasne symbol .

3. Když je dosaženo teploty na smažení, tak do pánve teprve nalijte olej a poté do ní vložte připravovaný pokrm.

Upozornění:

Pokrm otáčejte, aby se nepřipekl.

Vypnutí senzoru smažení

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



Dětská pojistka

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


Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Aktivace:

1. Zapněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.
2. Stiskněte na cca 4 vteřiny symbol . Symbol  se rozsvítí na 10 vteřin. Varná deska je zablokována.

Deaktivace:

1. Zapněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.
2. Stiskněte na cca 4 vteřiny symbol .

Dětská pojistka je odblokovaná.

Automatická dětská pojistka

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

Zapnutí a vypnutí


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



Ochrana před náhodnou aktivací

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

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

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

Upozornění

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



Automatické vypnutí varné zóny

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

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

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

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

Základní nastavení

Spotřebič disponuje různými základními nastaveními. Nastavení je možno přizpůsobit podle potřeb uživatele.

Ukazatel	Funkce
c01	Automatická dětská pojistka 0 Manuálně*. 1 Automaticky. 2 Funkce je deaktivována.
c02	Signální tóny 0 Potvrzovací a chybový signál je vypnutý. 1 Je zapnutý pouze chybový signál. 2 Je zapnutý pouze potvrzovací signál. 3 Jsou zapnuté všechny signální tóny.*
c03	Ukazatel spotřeby energie 0 Vypnutý.* 1 Zapnutý.
c05	Automatické nastavení doby přípravy pokrmu 00 Vypnutý.* 0-99 Doba do automatického vypnutí.
c06	Délka signálního tónu budíku 1 10 vteřin.* 2 30 vteřin. 3 1 minuta.
c07	Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky 0 Vypnutá.* 1 1000 W minimální výkon. 1. 1500 W 2 2000 W ... 9 nebo 9 maximální výkon varné desky.
c11	Změna přednastaveného ohřevu pro Funkci přesunu. -9 Přednastavený ohřev pro přední varnou zónu. -5 Přednastavený ohřev pro střední varnou zónu. -1. Přednastavený ohřev pro zadní varnou zónu.
c12	Kontrola varného nádobí, výsledek vaření 0 Nevhodné 1 Není optimální 2 Vhodné
c13	Konfigurace aktivity flexi zóny. 0 Jako dvě nezávislé varné zóny* 1 Jako jediná varná zóna

* nastavení z výroby


Ukazatel **Funkce**

00	Zpět na nastavení z výroby
0	Individuální nastavení.*
!	Zpět na nastavení z výroby.


* nastavení z výroby

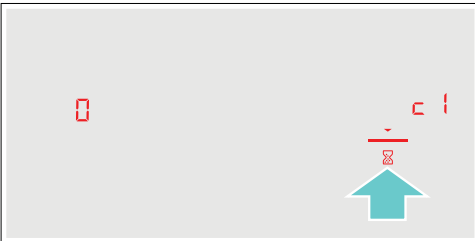
Provedení základního nastavení


Varná deska musí být vypnutá.

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


Informace o výrobku	Ukazatel
Index zákaznického servisu (KI)	0!
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95
Výrobní číslo 2	0.5

3. Pokud znovu stisknete symbol  dostanete se do nabídky základních nastavení. Na ukazateli svítí **!** a **0** jako přednastavení.



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



6. Stiskněte minimálně na 4 vteřiny symbol . Nastavení se uloží.

Opuštění nabídky základních nastavení

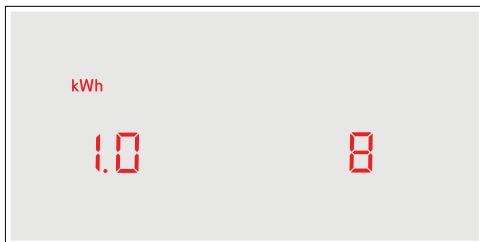
Vypněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.

Ukazatel spotřeby energie

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

Po vypnutí se na 10 vteřin zobrazí spotřeba v kWh.

Na obrázku naleznete příklad se spotřebou ve výši 1.08 kWh.




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

Test vhodnosti nádobí

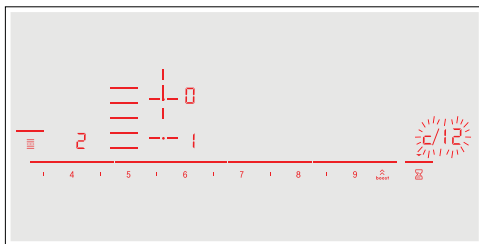
Pomocí této funkce můžete přezkoušet rychlost a kvalitu průběhu vaření v závislosti na varném nádobí.

Výsledek je referenční hodnotou a závisí na vlastnostech varného nádobí a použité varné zóně.

1. Na střed varné zóny postavte studené varné nádobí s cca 200 ml vody, průměr varné zóny musí co nejlépe odpovídat průměru dna varného nádobí.
2. Jděte do základního nastavení a vyberte nastavení *c* *i2*.
3. Stiskněte oblast pro provádění nastavení. Na ukazateli varné zóny zabliká .




Funkce je aktivována.

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



Porovnejte výsledek s následující tabulkou:

Výsledek

-  Varné nádobí není pro varnou zónu vhodné a proto se nezahřeje.*
-  Varné nádobí se zahřeje pomaleji, než je očekáváno, a průběh vaření nebude optimální.*
-  Varné nádobí se zahřeje správně a průběh vaření je v pořádku.

* Pokud máte k dispozici menší varnou zónu, otestujte varnou nádobu ještě jednou na této menší varné zóně.

Pro opětovnou aktivaci této funkce stiskněte oblast pro provádění nastavení.

Upozornění

- Flexi zóna představuje pouze jednu varnou zónu; pokládejte na ni pouze jednu varnou nádobu.
- Pokud je průměr varné zóny mnohem menší než průměr používaného nádobí, tak se zahřeje pouze střed hrnce nebo pánve. Pokrm se nepřipraví optimálně.
- Informace k otestování varného nádobí naleznete v kapitole → "Základní nastavení".
- Informace o druhu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole → "Indukční vaření a → "Flexi zóna".

Čištění spotřebiče

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

Varná deska

Čištění

Varnou desku vyčistěte po každém vaření. Tím zabráníte připálení ulpělých zbytků. Varnou desku čistěte teprve tehdy, až zhasne ukazatel zbytkového tepla.

Varnou desku očistěte vlhkým hadříkem a vysušte ji, aby se na ní netvořily skvrny.

Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro tento druh varné desky. Dbejte pokynů od výrobce, které se nacházejí na obalu výrobku.

V žádném případě nepoužívejte:

- Nežředěný prostředek na mytí nádobí
- Čisticí prostředek na myčku nádobí
- Drhnoucí čisticí prostředek
- Agresivní čisticí prostředky jako sprej na pečicí troubu nebo odstraňovač skvrn
- Drhnoucí houbičky
- Vysokotlaký čistič nebo parní čistič

Odolné nečistoty odstraníte nejlépe běžně prodávanou škrabkou na sklo. Řiďte se pokyny od výrobce.

Vhodné škrabky na sklo můžete zakoupit přes náš zákaznický servis.

Dobrých výsledků docílíte pomocí speciálních houbiček na čištění sklokeramických varných desek.

Možné skvrny	
Zbytky vodního kamene a vody	Vyčistěte varnou desku, jakmile vychladne. Můžete použít vhodný čisticí prostředek na sklokeramické varné desky.*
Cukr, zbytky rýže nebo plasty	Odstraňte ihned. Použijte škrabku na sklo. Pozor: Nebezpečí popálení.*
* Poté vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte.	

Upozornění: Nepoužívejte žádné čisticí prostředky, dokud je varná deska horká, tím mohou vzniknout skvrny. Ujistěte se, že jste odstranili všechny zbytky čisticího prostředku.

Rám varné desky

Abyste předešli poškození rámu varné desky, dodržujte, prosím, následující upozornění:

- Používejte pouze teplou vodu s mycím prostředkem.
- Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.
- Nepoužívejte žádné drhnoucí nebo brusné čisticí prostředky.
- Nepoužívejte žádnou škrabku na sklo nebo špičaté předměty.

Často kladené dotazy

Použití

Proč nelze zapnout varnou desku a proč svítí symbol dětské pojistky?

Je aktivována dětská pojistka.

Informace o této funkci naleznete v kapitole → "Dětská pojistka".

Proč blikají ukazatelé a je slyšet signální tón?

Odstraňte tekutiny a zbytky pokrmu z ovládacího panelu. Odstraňte všechny předměty, které leží na ovládacím panelu. Informace o deaktivaci signálního

tónu naleznete v kapitole → "Základní nastavení".

Zvuky

Proč jsou během vaření slyšet zvuky?

V závislosti na vlastnostech dna varného nádobí mohou během provozu varné desky vznikat zvuky. Tyto zvuky jsou normální, patří k indukční technologii a nepoukazují na žádnou závadu.

Možné zvuky:

Hluboké bzučení jako u transformátoru:

Vzniká během vaření na vysoký stupeň ohřevu. Zvuk zmizí nebo bude tišší, pokud snížíte stupeň ohřevu.

Hluboké pískání:

Vzniká, když je varná nádoba prázdná. Tento zvuk zmizí, když dáte do varné nádoby vodu nebo potraviny.

Praskání:

Vzniká u varných nádob z různých přes sebe potažených materiálů nebo v případě současného použití varného nádobí různé velikosti a různých materiálů. Hlasitost zvuku závisí na množství a druhu připravovaného pokrmu.

Vysoké pisklavé tóny:

Mohou vznikat, když jsou současně zapnuté varné zóny na nejvyšší stupeň ohřevu. Pisklavé tóny zmizí nebo budou tišší, když snížíte stupeň ohřevu.

Hluk ventilátoru:

Varná deska je vybavená jedním ventilátorem, který se spustí při vysokých teplotách. Ventilátor může běžet dál i po vypnutí varné desky, pokud je změřená teplota ještě příliš vysoká.

Vhodné varné nádobí

Které varné nádobí je vhodné pro indukční varnou desku?

Informace o varném nádobí, které je vhodné pro indukční desku, naleznete v kapitole → "Indukční vaření".

Proč se nezahřívá varná zóna a bliká stupeň ohřevu?

Varná zóna, na které stojí varné nádobí, není zapnutá.

Ujistěte se, že je příslušná varná zóna zapnutá.

Varné nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo se nehodí k indukčnímu vaření.

Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření a že jeho umístění na varné zóně odpovídá jeho velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitolách → "Indukční vaření", → "Flexi zóna" a → "Funkce přesunu".

Proč trvá tak dlouho, než se varné nádobí zahřeje, popř. proč se nezahřeje dostatečně, ačkoli je nastavený vysoký stupeň ohřevu?

Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření a že jeho umístění na varné zóně odpovídá jeho velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole → "Indukční vaření", → "Flexi zóna" a → "Funkce přesunu".

Čištění**Jak se čistí varná deska?**

Optimálního výsledku dosáhnete pomocí speciálních čisticích prostředků na sklokeramiku. Nedoporučujeme používat žádné ostré nebo brusné čisticí prostředky, čisticí prostředky na myčky nádobí (koncentráty) nebo drhnuocí hadry. Další informace o čištění a péči o varnou desku naleznete v kapitole → "Čištění spotřebiče".

Co dělat v případě poruchy?

Poruchy jsou zpravidla snadno odstranitelné. Řiďte se, prosím, pokyny v tabulce, než zavoláte zákaznický servis.

Ukazatel	Možná příčina	Odstranění závady
Žádný ukazatel nesvítí.	Je přerušeno zásobování elektrickým proudem. Spotřebič nebyl zapojen podle schématu zapojení. Závada na elektronice.	Vyzkoušejte pomocí ostatních elektrických spotřebičů, zda nedošlo v elektrické síti ke zkratu. Ujistěte se, že byl spotřebič zapojen podle schématu zapojení. Pokud nelze závadu odstranit, informujte technický zákaznický servis.
Ukazatele blikají.	Ovládací panel je vlhký nebo je zakryt nějakým předmětem.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na ukazateli varných zón bliká ukazatel – .	Vznikla závada na elektronice.	Pro potvrzení poruchy zakryjte krátce rukou ovládací panel.
<i>F2</i>	Elektronika se přehřála a vypnula odpovídající varnou zónu.	Vyčkejte, než elektronika dostatečně vychladne. Poté stiskněte jakýkoli symbol na varné desce.
<i>F4</i>	Elektronika se přehřála a vypnuly se všechny varné zóny.	
<i>F5</i> + stupeň ohřevu a signální tón	V oblasti ovládacího panelu stojí horký hrnec. Hrozí, že se elektronika přehřeje.	Odstraňte hrnec. Krátce na to zmizí chybové hlášení. Můžete pokračovat ve vaření.
<i>F5</i> a signální tón	V oblasti ovládacího panelu stojí horký hrnec. Aby byla ochráněna elektronika, tak se varná zóna vypnula.	Odstraňte hrnec. Počkejte několik vteřin. Dotkněte se libovolné ovládací plochy. Až zmizí chybové hlášení, tak můžete pokračovat ve vaření.
<i>F 1/F6</i>	Varná zóna je přehřátá a z důvodu ochrany pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne, a opět zapněte varnou zónu.
<i>F8</i>	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu a bez přerušení.	Aktivoval se automatický bezpečnostní vypínač.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Provozní napětí je chybné, mimo normální rozsah provozu.	Spojte se s Vaším dodavatelem elektrické energie.
<i>U400</i>	Varná deska není správně zapojena.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Ujistěte se, že byla varná deska zapojena podle schématu zapojení.
<i>dE</i>	Je aktivovaný demo režim.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte 30 vteřin a opět ji zapojte. Během dalších 3 minut stiskněte libovolné ovládací plochy. Je aktivovaný demo režim.

Nepokládejte na ovládací panel žádné horké hrnce.

Upozornění

- Pokud se rozsvítí ukazatel *E* musíte stisknout symbol, dokud kód poruchy nezmizí.
- Pokud není kód poruchy uveden v tabulce, odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte 30 vteřin a opět ji zapojte varnou desku. Pokud se ukazatel rozsvítí znovu, kontaktujte technický zákaznický servis. Udejte kód poruchy.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete opravit Váš spotřebič.

Vždy se nejprve pokusíme nalézt vhodné řešení, abychom se vyhnuli zbytečným návštěvám servisních techniků.

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

Pokud si vyžádáte náš zákaznický servis, uveďte, prosím, označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD) vašeho spotřebiče.

Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který se nachází:

- V dokladech k Vašemu spotřebiči.
- Na zadní straně varné desky.

E-číslo můžete nalézt také na sklokeramice varné desky. Index zákaznického servisu (KI) a FD-číslo můžete zkontrolovat v základním nastavení. Za tímto účelem nahlédněte do kapitoly → "Základní nastavení".

Berte prosím ohled na to, že za návštěvu servisního technika z důvodu chybné obsluhy se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční době.

Důvěřujte odbornosti výrobce. Tím zajistíte, že bude oprava provedena proškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro Váš spotřebič.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnit testování našich spotřebičů.

Data v tabulce se vztahují k našemu nádobí značky Schulte-Ufer (4dílný set hrnců na vaření pro indukční sporáky HEZ 390042) s následujícími rozměry:

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

Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba úpravy pokrmu (mín:sek)	Pok- lice	Vaření Stupeň ohřevu	Pok- lice
Rozpuštění čokolády Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker, hořká čokoláda s 55 % kakaa, 150 g)	Hluboký hrnec, průměr 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty Hustá čočková polévka* Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec, průměr 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Množství: 800 g	Hrnec, průměr 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Hustá čočková polévka z plechovky např. čočková terina s párky značky Erasco. Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec, průměr 16 cm	9	Cca 1:30 (po cca 1 minutě zamíchat)	Ano	1.5	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec, průměr 22 cm	9	Cca 2:30 (po cca 1 minutě zamíchat)	Ano	1.5	Ano
Příprava bešamelu Teplota mléka: 7 °C Příspěvky: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (3,5 % tuku) a špetka soli.						
1. Rozpusťte máslo, vmíchejte mouku a sůl a celou hmotu zahřejte.	Hluboký hrnec, průměr 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. K jíšce přilijte mléko a vše přiveďte k varu za stálého míchání.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Až přivedete bešamel k varu, nechte ho další 2 minuty za stálého míchání na varné zóně.		-	-	-	2	Ne

*Recept podle DIN 44550

**Recept podle DIN EN 60350-2

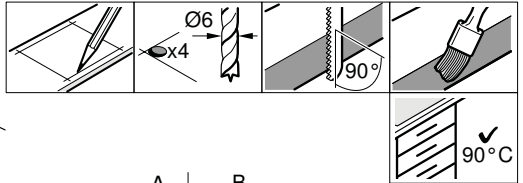
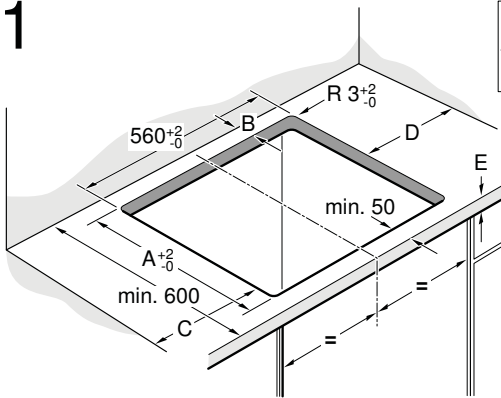
Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba úpravy pokrmu (min:sek)	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Příprava mléčné rýže						
Mléčná rýže, uvařená pod poklicí. Teplota mléka: 7 °C. Zahřejte mléko, dokud nezačne stoupat. Nastavte doporučený stupeň ohřevu a přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření včetně předehřátí cca 45 minut.						
Příklady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnc, průměr 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min zamíchat)	Ano
Příklady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli.	Hrnc, průměr 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min zamíchat)	Ano
Mléčná rýže, bez poklice Teplota mléka: 7°C K mléku přidejte přísady a zahřejte za stálého míchání. Zvolte doporučený stupeň ohřevu, až mléko dosáhne cca 90 °C, přepněte na nižší stupeň a nechte vařit cca 50 minut.						
Příklady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnc, průměr 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3	Ne
Příklady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli.	Hrnc, průměr 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	2.5	Ne
Vaření rýže*						
Teplota vody: 20°C						
Příklady: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli.	Hrnc, průměr 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Příklady: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli.	Hrnc, průměr 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.5	Ano
Vepřová pečeně						
Počáteční teplota pečeně: 7 °C						
Množství: 3 vepřové pečeně (celková hmotnost asi 300 g, 1 cm silná) a 15 ml slunečnicového oleje.	Pánev průměr 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Příprava palačinek**						
Množství: 55 ml těsta najednu palačinku.	Pánev průměr 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Hranolky hluboko zmražené						
Množství: 1,8 l slunečnicového oleje, na jednu porci: 200 g hluboce zamražených hranolek (např. McCain, 123 Frites Originál).	Hrnc, průměr 22 cm	9	Dokud teplo oleje nedosáhne 180 °C.	Ne	9	Ne
*Recept podle DIN 44550						
**Recept podle DIN EN 60350-2						



cz Montážní návod



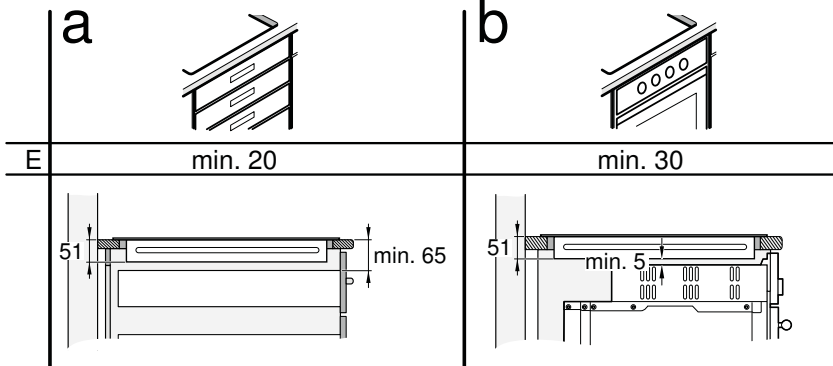
1



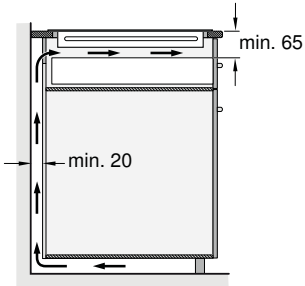
A	B
490	min. 60
500	min. 50

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

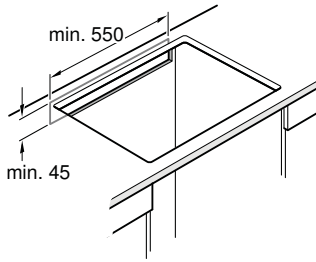
2



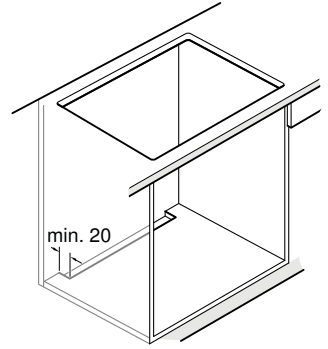
3a



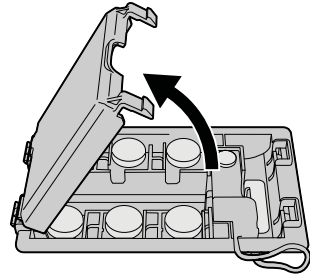
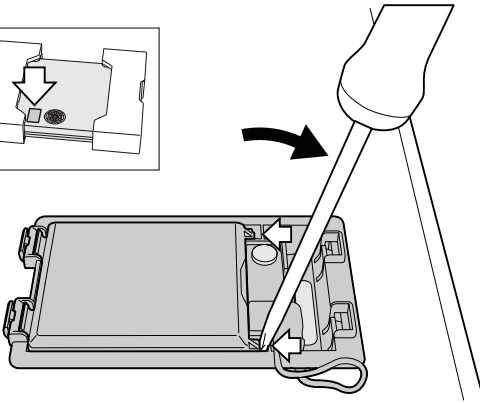
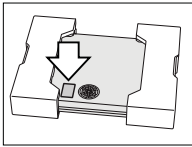
3b



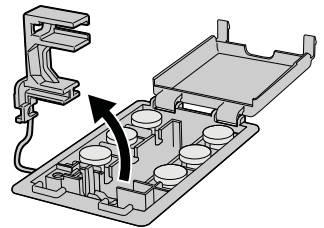
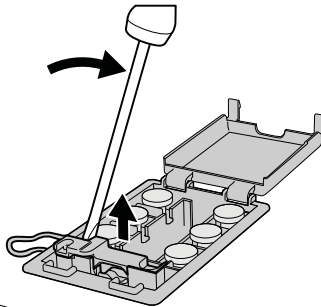
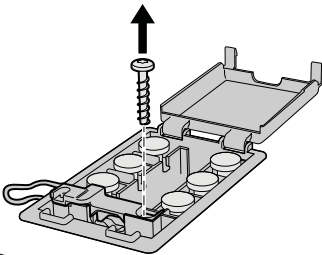
3c



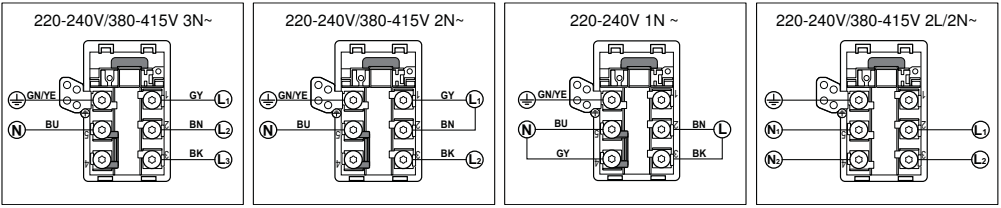
4



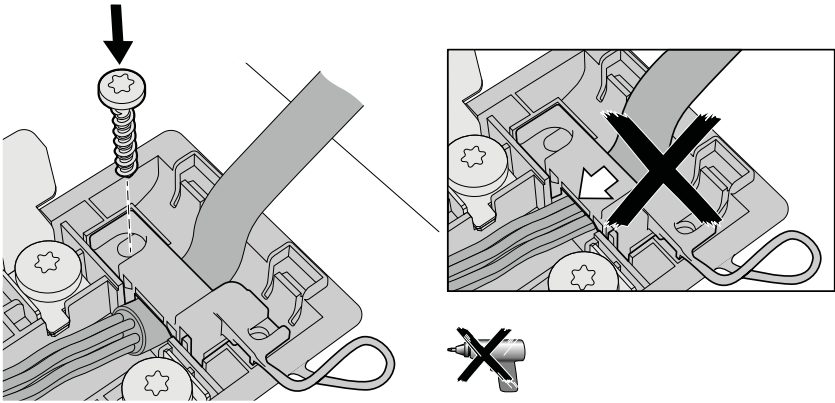
5



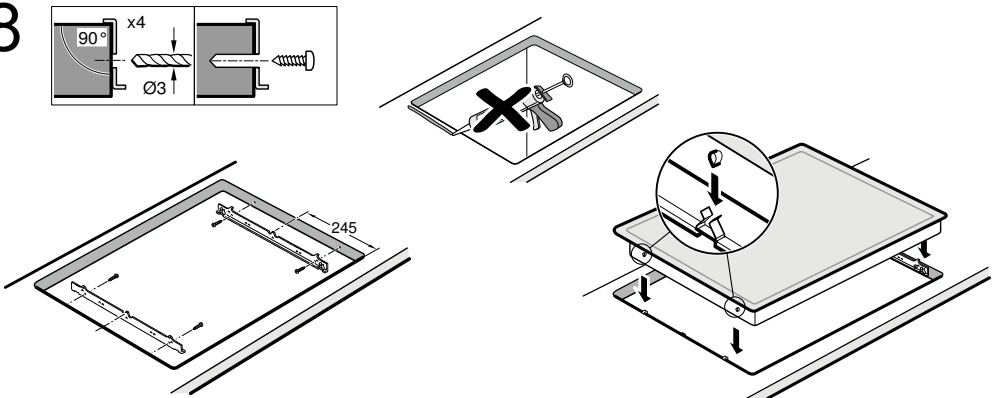
6

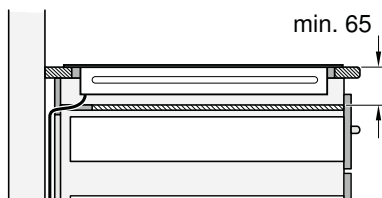
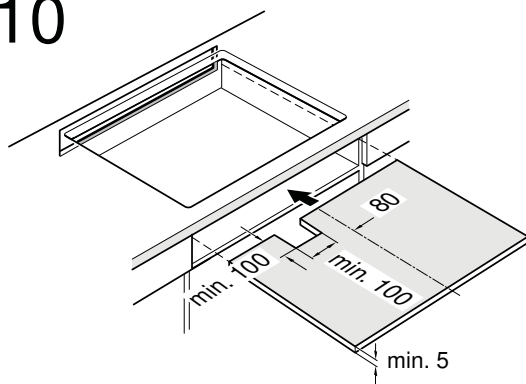
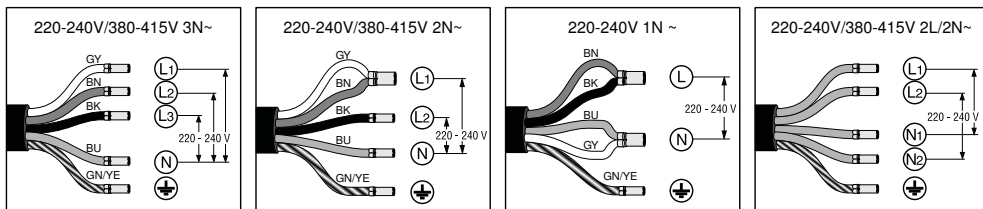


7



8





Důležitá upozornění

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

▲ Nositelé elektronických implantátů!

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

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

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

Sít'ový přípojovací kabel: sít'ový přípojovací kabel smí instalovat pouze odborník s licenci 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 pečící 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 doporučené tloušťky. V opačném případě nelze zaručit dostatečnou 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 přípojovacího 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 příhrádku ze dřeva, neboť kovové objekty v zásuvce mohou v důsledku recirkulace vzduchu z odvětrávání varné desky dosáhnout vysokých teplot (**obrázek 10**).

Montáž nad pečicí troubou, obrázek 2b

Příhrádka: musí mít tloušťku minimálně 30 mm.

Upozornění: podívejte se do montážního návodu pro pečicí troubu, zda nemusí být vzdálenost mezi varnou deskou a pečicí troubou větší.

Odvětrávání: vzdálenost mezi pečicí troubou a varnou deskou musí činit minimálně 5 mm.

Ventilace, obrázek 3

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

- Minimální vzdálenost mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou a mezi povrchem pracovní desky a horní částí zásuvky (**obrázek 3a**).

- Otvor nahoře v zadní stěně nábytku (**obrázek 3b**).

- Pokud není dodržena minimální vzdálenost 20 mm od zadní stěny nábytku, musí být v dolní části otvor (**obrázek 3c**).

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

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

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

U spotřebičů bez předem instalovaného kabelu zaved'te síťový přípojovací 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 přípojovací krabici.

5. Síťový přípojovací kabel připevňte pomocí hadicové svorky a utáhněte připevňovací šrouby (**obrázek 7**).

6. Zavřete víko přípojovací krabice.

Upozornění: pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

Nasazení varné desky, obrázek 8

1. Namontujte posuvné kolejniče.

- Pokud jsou již posuvné kolejniče namontované, tak je odstraňte a namontujte nové.

- U dlažděných pracovních desek použijte spodní díry pro šrouby.

- U kamenných pracovních desek kolejniče nalepte (k tomu použijte žáruvzdorné lepidlo vhodné na lepení kovu a kamene).

2. Zasuňte přístroj do vestavného prostoru.

- Nepřiskřípněte síťový přípojovací kabel a neved'te ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou vestavěná pečicí trouba, tak ved'te 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 dlažděných pracovních ploch: spáru mezi dlaždicemi utěsňte silikonovou hmotou.

Připojení spotřebiče, obrázek 9

- Napětí: viz typový štítek.

- Připojte pouze podle schématu připojení.

BN: hnědý

BU: modrý

GN/YE: žlutý a zelený

BK: černý GY: šedý

- Podle druhu připojení musí být případně změněno uspořádání svorek dodaných z výroby. Svorky musí být případně zkráceny a izolace odstraněna, aby bylo možné nasadit svorku, která spojuje dva kabely.

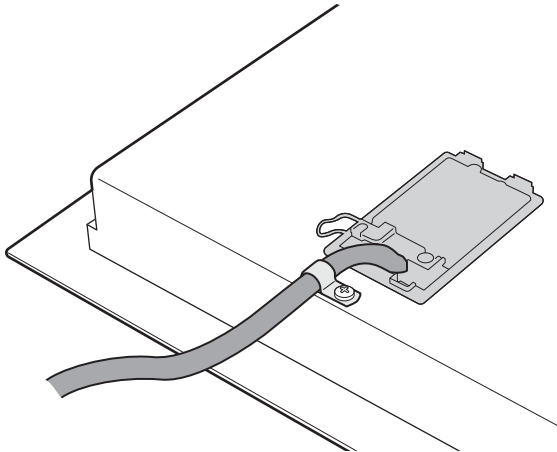
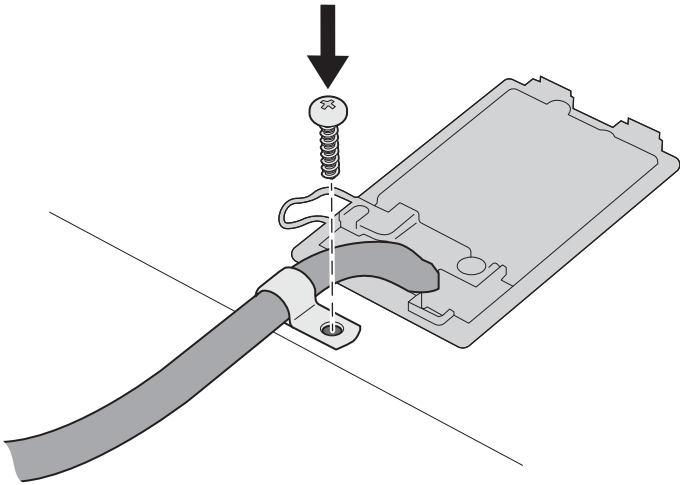
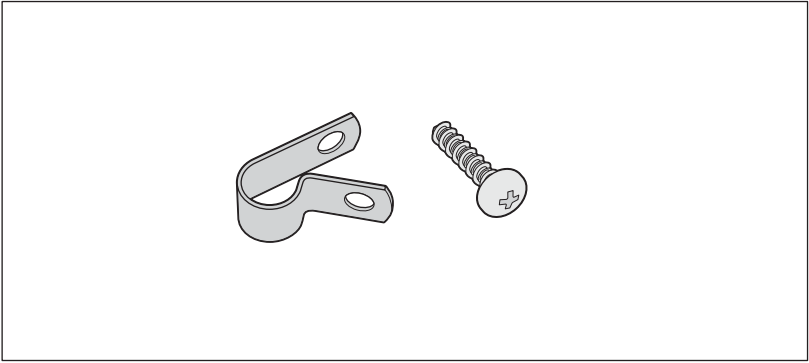
Demontáž spotřebiče

Odpojte přístroj od elektrické sítě.

Zatlačte proti varné desce směrem zespodu a vyjměte ji.

Pozor!

Poškození spotřebiče! Nezkoušejte vyjmout přístroj páčením shora.



Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		BOSCH	
Model		PXE675DC1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a/a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukční	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
levá přední	∅	19/24	cm
levá zadní	∅	19/24	cm
pravá zadní	∅	14,5	cm
pravá přední	∅	21	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
levá přední		173,4	Wh/kg
levá zadní		173,4	Wh/kg
pravá zadní		170,0	Wh/kg
pravá přední		170,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		171,7	Wh/kg

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

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemístování (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

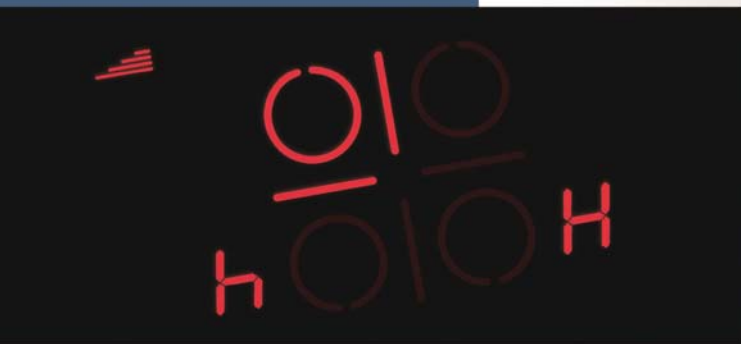
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

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

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

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

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

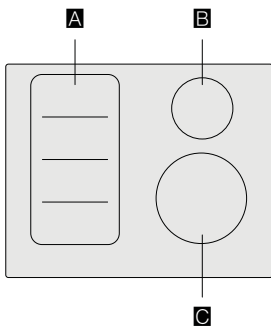


Sklokeramická varná doska s ovládáním
PXE675DC1E



BOSCH

[sk] Návod na použitie



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Obsah

	Použitie podľa určenia	4		Senzor smaženia	19
	Dôležité bezpečnostné pokyny	5	Výhody pri smažení		
	Príčiny poškodenia	6	Smaženie so senzorom na smaženie		
	Prehľad	6	Teplotné stupne		
	Ochrana životného prostredia	7	Tabuľka		
	Typy na úsporu energie	7	Spôsob nastavenia		
	Ekologická likvidácia spotrebiča	7		Detská poistka	22
	Indukčné varenie	7	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky		
	Výhody indukčného varenia	7	Automatická detská poistka		
	Riad	7		Ochrana pred náhodnou aktiváciou	23
	Zoznámenie sa so spotrebičom	9		Automatické vypnutie varnej zóny	23
	Ovládací panel	9	Základné nastavenie		
	Varné zóny	10	Vykonanie základného nastavenia		
	Ukazovateľ zostatkového tepla	10		Ukazovateľ spotreby energie	26
	Obsluha spotrebiča	11		Test vhodnosti riadu	26
	Zapnutie a vypnutie varnej dosky	11	Čistenie spotrebiča		
	Nastavenie varnej zóny	11	Varná doska		
	Odporúčanie šéfkuchára	11	Rám varnej dosky		
	Flexi zóna	14		Často kladené otázky	28
	Pokyny pre používanie varných nádob	14	Čo robiť v prípade poruchy?		
	Ako dve nezávislé varné zóny	14	Zákaznícky servis		
	Ako jediná varná zóna	14	Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č.FD) ..		
	Funkcia Move	15		Skúšobné pokrmy	31
	Aktivácia	15			
	Deaktivácia	15			
	Časové funkcie	16			
	Nastavenie doby prípravy pokrmu	16			
	Budík	16			
	Funkcia stopky	17			
	Funkcia PowerBoost	17			
	Aktivácia	17			
	Deaktivácia	17			
	Funkcia ShortBoost	18			
	Odporúčanie pre použitie	18			
	Aktivácia	18			
	Deaktivácia	18			
	Funkcia udržiavania teploty	18			
	Aktivácia	18			
	Deaktivácia	18			

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

Použitie podľa určenia

Starostlivo si prečítajte tento návod. Tento návod na použitie a návod na montáž starostlivo uschovajte pre ďalšiu potrebu alebo ďalšieho používateľa.

Po vybalení prekontrolujte, či nie je spotrebič poškodený. Ak došlo behom prepravy spotrebiča k jeho poškodeniu, neprípájajte ho. Písomne si zaznamenajte poruchy a zavolajte zákaznícky servis, inak zaniká nárok na záruku.

Zabudovanie spotrebiča musí byť urobené podľa priloženého montážneho návodu.

Spotrebič je určený iba pre domáce použitie v súkromnej domácnosti alebo domácnosti podobnom prostredí.

Spotrebič používajte iba pre prípravu jedál a nápojov.

Spotrebič majte behom prevádzky pod dohľadom. Na spotrebič musíte dozerat' aj pri krátkodobej prevádzke. Spotrebič je určený výhradne pre použitie v uzatvorených priestoroch.

Tento spotrebič je určený pre použitie do najvyššej povolenej nadmorskej výšky 4000m.

Nepoužívajte žiadne kryty varnej dosky. Mohli by spôsobiť úraz z dôvodu prehriatia, vznietenia alebo odlomenia časti materiálu.

Nepoužívajte žiadne ochranné zariadenia alebo ochranné mriežky pred deťmi, ktoré nie sú odporúčané výrobcom varnej dosky. Mohli by spôsobiť úraz.

Tento spotrebič nie je určený pre použitie s externými spínacími hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami môžu spotrebič používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí, ako spotrebič bezpečne používať, a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú.

Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Deti do 8 rokov a bez dohľadu zodpovednej osoby nesmú spotrebič čistiť a ani robiť jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a napájacieho kábla.

Na spotrebič musíte behom prevádzky dozerat'. Na spotrebič musíte priebežne dozerat' aj behom krátkej prevádzky.

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. Poradte 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 veľmi rýchlo vznietia. Nenechávajúce horúci olej a tuk nikdy bez dozoru. Vzniknutý požiar nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Opatrne uduste plamene pomocou pokrievky, protipožiarnej deky alebo podobnými pomôckami.
- Varné zóny sú po použití veľmi horúce. Nikdy na varnú dosku nepokladajte horľavé predmety. Nepokladajte na varnú dosku žiadne predmety.
- Spotrebič bude dosahovať vysokých teplôt. V zásuvkách priamo pod varnou doskou nikdy neskladujte horľavé predmety alebo spreje.
- Varná doska sa vypne sama od seba a nie je možné ju už obsluhovať. Neskoršie sa môže samovoľne zapnúť. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Volajte zákaznický servis.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť rám varnej dosky, dosiahnu veľmi vysokých teplôt. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Volajte zákaznický servis.
- Kovové predmety sa na varnej doske veľmi rýchle rozpália. Nikdy neodkladajte na varnú dosku kovové predmety, ako napr. nože, vidličky, lyžice a pokrievky.
- Po každom použití vypnite varnú dosku hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa varná doska vypne automaticky, pretože sa na nej už nenachádzajú žiadne hrnce a panvice.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže robiť a poškodený napájací kábel môže vymeniť iba nami preškolený servisný technik. Ak je spotrebič poškodený, odpojte ho z elektrickej siete alebo vypnite poistky. Volajte zákaznický servis.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nikdy nezapínajte poškodený spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Volajte zákaznický servis.
- Trhliny alebo praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Volajte zákaznický servis.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo poškodenia!

Na spodnej strane varnej dosky sa nachádza ventilátor. Ak je pod varnou doskou umiestnená zásuvka, nesmú sa v nej skladovať žiadne malé predmety alebo papier. Mohli by byť vtiahnuté a mohli by poškodiť ventilátor alebo chladenie. Medzi obsahom zásuvky a vstupom ventilátora musí byť minimálna vzdialenosť 2 cm.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo poranenia!

- Behom prípravy pokrmu vo vodnom kúpeli by mohla v dôsledku prehriatia prasknúť varná doska a varná nádoba. Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nikdy nesmie priamo dotýkať dna hrnca, ktorý je naplnený vodou. Používajte iba žiaruvzdorné nádoby.
- Hrnce na varenie by mohli v dôsledku tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou náhle "vyletieť hore". Udržujte varnú zónu a dno hrnca vždy suché.



Príčiny poškodenia

Pozor!

- Drsné dná hrncov a panvíc môžu poškriabať varnú dosku.
- Nezapínajte dosku s prázdnyimi nádobami. Mohlo by to viesť k poškodeniu.
- Na ovládací panel, ukazovatele alebo rám varnej dosky nikdy nestavajte žiadne horúce hrnce alebo panvice. Mohlo by to viesť k poškodeniu.
- Ak na varnú dosku spadnú tvrdé a špicaté predmety, môžu ju poškodiť.
- Hliníková fólia a plastové nádoby sa na horúcich varných zónach roztavia. Neodporúča sa na varnej doske používať ochrannú fóliu na sporák.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenia
Škvrnny	Pripálené potraviny.	Vykypený pokrm okamžite odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky.	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre tento druh varnej dosky.
Škrabance	Sol', cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú a odstavnú dosku.
	Varnú dosku môžu poškriabať drsné dná nádob.	Prekontrolujte nádoby.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky.	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre tento druh varnej dosky.
	Poškriabané nádoby.	Hrnce a panvice pri posúvaní nadvihujte.
Odlupovanie	Cukor, pokrmy s vysokým obsahom cukru.	Pokrm, ktorý pretiekol, okamžite odstráňte pomocou škrabky na sklo.

Ochrana životného prostredia

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

Tipy na úsporu energie

- Dávajte na hrnce vždy vhodnú pokrievku. Varenie bez pokrievky značne zvyšuje spotrebu energie. Používajte sklenené pokrievky, aby ste mohli nahliadnuť do hrnca bez toho, aby ste ich museli dvíhať.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by mal súhlasiť s veľkosťou varnej zóny. Dávajte pozor na nasledujúce: výrobcovia nádob uvádzajú často priemer vrchnej časti hrnca, ktorý je väčšinou väčší ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvo pripravovaného pokrmu používajte malý hrniec. Veľký, iba málo naplnený hrniec spotrebovávajú veľa energie.
- Varte s malým množstvom vody. Tým ušetríte energiu. Zelenina si zachová vitamíny a minerály.
- Včas prepnite na nižší stupeň ohrevu. Tým ušetríte energiu.

Ekologická likvidácia spotrebiča

Zlikvidujte obal v súlade s predpismi ochrany životného prostredia.



Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zariadeniach (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica stanovuje rámec pre spätný odber a recykláciu starých zariadení, platný pre celú EU.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie predstavuje celkom nový spôsob prípravy pokrmov, pri ktorom vzniká teplo priamo v nádobe. To prináša celý rad výhod:

- Úspora času pri varení a smažení.
- Úspora energie.
- Jednoduchá starostlivosť a čistenie. Nedochádza k tak rýchlemu pripáleniu vykypených potravín.
- Kontrolovaný prísun energie a viacej bezpečnosti. Varná doska zaháji alebo preruší prenos energie ihneď po každom zapnutí alebo vypnutí. Varná doska preruší prenos energie ihneď, ako sa nádoba odstráni z varnej dosky, a to aj v prípade, že je zapnutá.

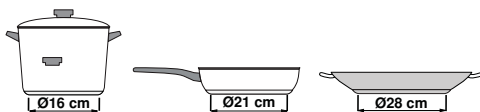
Riad

Používajte iba feromagnetické nádoby určené pre indukčné varenie, napríklad:

- Nádoby zo smaltovanej ocele
- Liatinové nádoby
- Nádoby na indukciu zo špeciálnej nehrdzavejúcej ocele

Nazrite do kapitoly → "Test vhodnosti nádob", aby ste zistili, či sú nádoby vhodné.

Aby ste dosiahli dobrého výsledku, mala by feromagnetická oblasť dna nádoby zodpovedať veľkosti varnej zóny. Ak nedôjde k rozpoznaniu nádoby na varnej zóne, vyskúšajte ju dať na varnú zónu s menším priemerom.

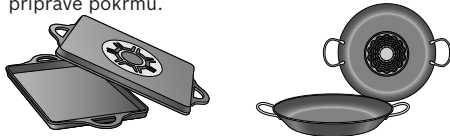


Ak používate jednu varnú zónu, ktorá je flexibilnou varnou zónou, môžete použiť väčšiu varnú nádobu, ktorá je pre túto varnú zónu vhodná. Informácie o umiestnení varných nádob nájdete v časti → "Flexi zóna".

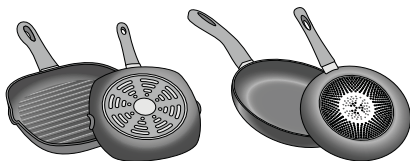


Existujú tiež indukčné nádoby, ktoré nemajú celé dno feromagnetické:

- Ak je dno varných nádob feromagnetické iba čiastočne, zohreje sa iba feromagnetická časť nádob. Tiež sa môže stať, že sa teplota nerozprestrí rovnomerne. Neferomagnetická oblasť by mohla viesť k príliš nízkej teplote pri príprave pokrmu.



- Ak sa dno nádoby skladá čiastočne z hliníka, tak sa tiež znižuje feromagnetická plocha. Môže sa stať, že sa taká nádoba správne nezohreje alebo ju varná doska vôbec nerozpozná.



Nevhodné varné nádoby

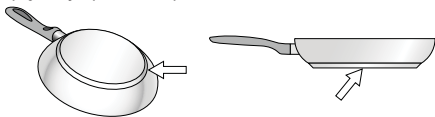
V žiadnom prípade nepoužívajte adaptačné disky na indukciu alebo varné nádoby z:

- bežnej nehrdzavejúcej ocele
- skla
- keramiky
- medi
- hliníka

Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádoby môžu ovplyvniť výsledok varenia. Používajte hrnce a panvice z materiálov, ktoré rovnomerne rozložia teplo v hrnci, napr. hrnce so „sendvičovým dnom“ z nehrdzavejúcej ocele, tým ušetríte čas a energiu.

Používajte nádoby s rovným dnom, nerovné dna ovplyvňujú prívod tepla.



Chýbajúca varná nádoba alebo nevhodná veľkosť

Ak nie je na varnej doske žiadna varná nádoba alebo ak nemá vhodnú veľkosť alebo je z nevhodného materiálu, začne blikať ukazovateľ varnej zóny. Postavte na varnú zónu vhodnú nádobu. Ukazovateľ prestane blikať. Inak sa varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdne varné nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezohrievajte žiadne prázdne hrnce alebo panvice a nepoužívajte žiadne varné nádoby s tenkým dnom. Nádoby sa môžu veľmi rýchlo rozohriať a včas sa neaktivuje bezpečnostný vypínač. Dno nádoby sa môže roztaviť a môže sa poškodiť sklokeramika varnej dosky. V žiadnom prípade sa nedotýkajte horúcej varnej nádoby. Vypnite varnú dosku. Ak varná doska po vychladnutí nefunguje, zavolajte zákaznícky servis.

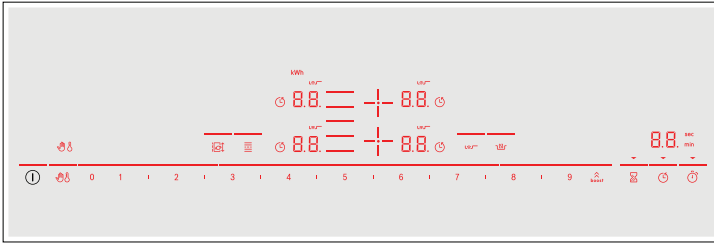
Rozpoznanie nádoby














Každá varná doska má nižší limit pre rozpoznanie hrnca, ten závisí od feromagnetického priemeru a materiálu dna používaných nádob. Preto vždy používajte varnú zónu, ktorá najviac zodpovedá priemeru dna hrnca.

Zoznámenie sa so spotrebičom

Informácie o rozmeroch a výkonoch varných zón nájdete na → *Strana 2*.

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavný vypínač
	Voľba varnej zóny
	Oblasť nastavenia
	Funkcia PowerBoost a ShortBoost
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
	Detská poistka
	Funkcia udržiavania teploty
	Senzor smaženia
	Flexi zóna
	Funkcia Move
	Budík
	Nastavenie doby prípravy pokrmu
	Funkcia stopky

Ukazovatele	
	Prevádzkový stav
	Stupeň ohrevu
	Zostatkové teplo
	Číselný ukazovateľ časovej funkcie
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
	Detská poistka
	Nastavenie doby prípravy pokrmu
min/sec	Ukazovateľ času
b.	Funkcia PowerBoost
Pb.	Funkcia ShortBoost
	Flexi zóna
	Senzor smaženia
kWh	Spotreba energie
Lo	Udržiavanie teploty

Ovládací panel

Po nastavení varnej dosky sa rozsvietia symboly, ktoré sú v danú dobu k dispozícii. Príslušnú funkciu aktivujete tak, že sa dotknete symbolu.

Upozornenie

- Odpovedajúce symboly sa rozsvetia podľa dostupnosti. Ukazovatele varných zón alebo zvolenej funkcie svietia slabšie.
- Vždy udržiajte ovládací panel čistý a suchý. Vlhkosť môže ovplyvniť jeho funkčnosť.

Varné zóny

Varné zóny

○/☰	Jednoduchá varná zóna	Použite varné nádoby vhodnej veľkosti
☰	Flexi zóna	Vid' kapitola → "Flexi zóna"

Použite iba nádoby vhodné pre indukčné varenie, vid' kapitola → "Indukčné varenie" .

Ukazovateľ zostatkového tepla

Každá varná zóna má vlastný ukazovateľ zostatkového tepla. Ukazuje, či je varná zóna ešte horúca. Nedotýkajte sa varnej zóny, dokiaľ svieti ukazovateľ zostatkového tepla.

Zostatkové teplo sa zobrazuje nasledovne:

- Ukazovateľ *H*: vysoká teplota
- Ukazovateľ *h*: nízka teplota

Ak behom varenia odstránite nádobu z varnej zóny, rozblíkajú sa striedavo ukazovateľ zostatkového tepla a zvolený stupeň ohrevu.



Ak varnú zónu vypnete, rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla. Tiež, ak je varná doska už vypnutá, svieti ukazovateľ zostatkového tepla, dokiaľ je varná zóna ešte teplá.


Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole nájdete informácie o nastavení varnej zóny. V tabuľke nájdete stupne ohrevu a doby prípravy pre rôzne pokrmy.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Varnú dosku zapnite a vypnite pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie: stlačte symbol . Zaznie signálny tón. Rozsvietia sa symboly jednotlivých varných zón a funkcií, ktoré sú v daný okamih k dispozícii. Vedľa varných zón sa rozsvieti symbol . Varná doska je pripravená na prevádzku.

Vypnutie: symbol  držte stlačený, dokiaľ nezhasnú ukazovatele. Ukazovateľ zostatkového tepla svieti, dokiaľ varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie

- Varná doska sa vypne automaticky, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenie zostane uložené prvé 4 sekundy po vypnutí varnej dosky. Ak ju behom tejto doby opäť zapnete, spustí sa prevádzka s pôvodným nastavením.

Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohrevu pomocou symbolov **1** až **9**.



Stupeň ohrevu **1** = najnižší stupeň.

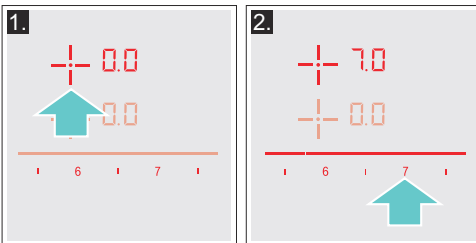
Stupeň ohrevu **9** = najvyšší stupeň.

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

Voľba varnej zóny a stupne ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

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




Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena stupňa ohrevu

Zvoľte varnú zónu a potom nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Vypnutie varnej zóny

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

Upozornenie

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

Odporúčania šéfkuchára

Odporúčania

- Pri zohrievaní kaše, krémových polievok a hustých omáčok ich príležitostne miešajte.
- Pre predhrievanie nastavte stupeň ohrevu 8 - 9.
- Pre prípravu pokrmu s pokrievkou znížte stupeň ohrevu, hneď ako medzi pokrievkou a nádobou začne unikať para.
- Po dokončení prípravy pokrmu nechajte nádobu až do okamihu servírovania prikrytú.
- Behom varenia v tlakovom hrnci sa riadte pokynmi od výrobcu.
- Nevarte pokrmy príliš dlho, aby si zachovali výživovú hodnotu. Pomocou časovej funkcie môžete nastaviť optimálnu dĺžku prípravy.
- Pre zdravší výsledok varenia, by sa nemal olej alebo tuk príliš rozpáliť.
- Aby bol pokrm do zláta, smažte ho postupne po malých porciách.
- Varné nádoby môžu behom varenia dosahovať vysokých teplôt. Odporúčame Vám používať kuchynské rukavice.
- Odporúčanie pre úsporné varenie nájdete v kapitole → "Ochrana životného prostredia".

Tabuľka prípravy pokrmov

V tabuľke je uvedený, aký stupeň ohrevu je pre daný pokrm vhodný. Doba prípravy sa riadi podľa druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality pokrmu.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy (min.)
Rozohrievanie		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Zohrievanie a udržiavanie tepla		
Eintopf (hustá polievka) napr. šošovicová	1.5 - 2	-
Mlieko*	1.5 - 2.5	-
Párky zohrievané vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrievanie		
Špenát, hlboko zamrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, hlboko zamrazený	3 - 4	35 - 45
Mierne varenie		
Zemiakové knedle*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. bernská, holandská	3 - 4	8 - 12
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (v dvojitom množstve vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mliečna ryža***	2 - 3	30 - 40
Neošúpané varené zemiaky	4.5 - 5.5	25 - 35
Varené zmiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievka)	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, hlboko zamrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60

* Bez pokrievky

** Niekoľkokrát obrátiť

***Predhriať na stupni ohrevu 8 - 8.5

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy (min.)
Dusenie / Smaženie v malom množstve oleja*		
Rezne, prírodné alebo obalované	6 - 7	6 - 10
Rezne, hlboko zmrazené	6 - 7	8 - 12
Karé, prírodné alebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (silné 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Kuracie prsia (silné 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Kuracie prsia, hlboko zmrazené**	5 - 6	10 - 30
Frikadelky (silné 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (silný 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryba a rybacie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryba a rybacie filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Obalovaná a hlboko zmrazená ryba, napr. rybacie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tygrie krevety	7 - 8	4 - 10
Krátko restované pokrmy zo zeleniny a hríbov, čerstvé	7 - 8	10 - 20
Pokrmy z panvice, zelenina, mäso na kúsky na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Pokrmy z panvice, hlboko zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palacinky (smažené postupne)	6.5 - 7.5	-
Omelety (smažené postupne)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Fritovanie* (150-200 g porcie v 1-2 l oleja, fritované po porciách)		
Hlboko zmrazené výrobky, napr. hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, hlboko zmrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. časti kurat'a	6 - 7	-
Ryba, obalovaná alebo v lístkovom cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, hríby, obalované alebo v cestíčku, tempura	6 - 7	-
Malé pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestíčku	4 - 5	-
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obrátiť		
*** Predhriať na stupni ohrevu 8 - 8.5		

Flexi zóna

Varnú dosku môžete používať podľa potreby ako jedinú varnú zónu alebo ako dve nezávislé varné zóny.

Skladá sa zo štyroch induktorov, ktoré pracujú nezávisle od seba. Ak je používaná flexi varná zóna, je aktivovaná iba plocha, na ktorej je umiestnená varná nádoba.

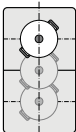
Pokyny pre používanie varných nádob

Aby ste mali istotu, že spotrebič zaznamenal umiestnenie varnej nádoby, a že je teplo rovnomerne rozložené, musíte varnú nádobu umiestniť správne do stredu:

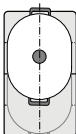
Ako jediná varná zóna



Priemer 13 cm alebo menší.
Položte varnú nádobu na jednu zo štyroch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.

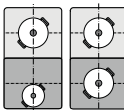


Priemer väčší ako 13 cm
Položte varnú nádobu na jednu zo štyroch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



Ak varná nádoba zaberie viacero miest ako jednu varnú zónu, umiestnite ju tak, aby jej hrany boli na hornom alebo dolnom okraji flexi varnej zóny.

Ako dve nezávislé varné zóny



Predné a zadné varné zóny majú dva induktory a môžu sa používať nezávisle od seba. Požadovanú teplotu môžete nastaviť pre každú zvlášť. Na každej varnej zóne používajte iba jednu varnú nádobu.

Ako dve nezávislé varné zóny

Flexi zóna sa používa ako dve nezávislé varné zóny.


Aktivácia

viď kapitola → "Obsluha spotrebiča "

Ako jediná varná zóna

Používanie celej varnej zóny spojením obidvoch varných zón.


Prepojenie dvoch varných zón

1. Položte varnú nádobu. Zvoľte jednu z dvoch varných zón flexibilnej varnej zóny a nastavte ohrev.
2. Stlačte symbol . Rozsvieti sa ukazovateľ. Nastavenie tepla dolnej varnej zóny sa zobrazí na displeji. Flexi zóna bude aktivovaná.

Zmena nastavenia ohrevu


Zvoľte jednu z dvoch varných zón flexi zóny a zmeňte nastavenie ohrevu v rozmedzí nastavenia.

Pridanie novej varnej nádoby

Postavte na sporák novú varnú nádobu, vyberte jednu z dvoch varných zón flexi zóny a dvakrát stlačte symbol . Spotrebič zaznamená novú varnú nádobu a zachová už zvolené nastavenie ohrevu.

Poznámka: Ak varnú nádobu presuniete na varnú zónu, ktorá je používaná alebo ak ju zdvihnete, varná zóna spustí automatické vyhľadávanie a už zvolené nastavenie ohrevu bude zachované.

Rozpojenie dvoch varných zón

Zvoľte jednu z dvoch varných zón flexi zóny a stlačte symbol .

Týmto flexi zónu deaktivujete. Tieto dve varné zóny budú teraz fungovať nezávisle.

Poznámky

- Ak varnú zónu vypnete a neskoršie ju zase zapnete, bude flexi zóna resetovaná a bude fungovať ako dve nezávislé varné zóny.
- Informácie, ako zmeniť nastavenie konfigurácie flexi zóny, nájdete v časti → "Základné nastavenie".

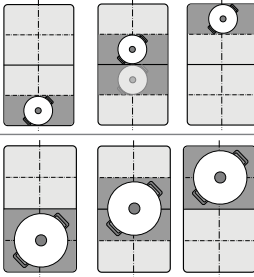


Funkcia Move

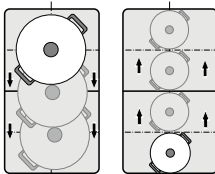
Táto funkcia aktivuje celú flexi zónu, ktorá je rozdelená do troch varných plôch a ktorá má prednastavený ohrev.

Použite iba jednu varnú nádobu. Veľkosť varnej plochy závisí od používaných varných nádob a od toho, či sú tieto nádoby správne umiestnené.

Varne zóny



To znamená, že varnú nádobu je možné v priebehu varenia presúvať na iné varné plochy s iným nastavením ohrevu:



Prednastavenie ohrevu:

Predná plocha = nastavenie ohrevu **9**

Stredná plocha = nastavenie ohrevu **5**

Zadná plocha = nastavenie ohrevu **1,5**

Prednastavený ohrev je možné meniť nezávisle od seba. Pokyny, ako zmenu urobiť, nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".

Poznámky

- Ak spotrebič na flexi zóne zaznamená viac ako jednu varnú nádobu, dôjde k deaktivovaniu funkcie.
- Ak varnú nádobu vo flexi zóne presuniete alebo zdvihnete, varná doska automaticky spustí vyhľadávanie a dôjde k nastaveniu ohrevu plochy, na ktorej bola nádoba zaznamenaná.
- Informácie o veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v kapitole → "Flexi zóna".

Aktivácia

1. Zvoľte jednu z dvoch varných zón flexi zóny.
2. Stlačte symbol . Rozsvieti sa ukazovateľ vedľa symbolu . Flexi zóna sa aktivuje ako jedna varná zóna. Stupeň ohrevu oblasti, na ktorej sa nachádzajú varné nádoby, sa rozsvieti na ukazovateli varných zón. Funkcia je aktivovaná.

Zmena stupňa ohrevu

Behom priebehu varenia sa môžu meniť stupne ohrevu jednotlivých varných oblastí. Umiestnite do varnej oblasti nádobu a zmeňte stupeň ohrevu.

Upozornenie

- Zmení sa iba stupeň ohrevu pre oblasť, v ktorej sa nádoba nachádza.
- Ak funkciu deaktivujete, obnovia sa u troch varných oblastí prednastavené stupne ohrevu.

Deaktivácia

Stlačte symbol . Ukazovateľ vedľa symbolu zhasne. Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Ak varnú oblasť nastavíte na **0**, tak dôjde behom niekoľkých sekúnd k deaktivácii funkcie.

Časové funkcie

Vaša varná doska je vybavená tromi časovými funkciami:

- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Budík
- Funkcia stopky

Nastavenie doby prípravy pokrmu

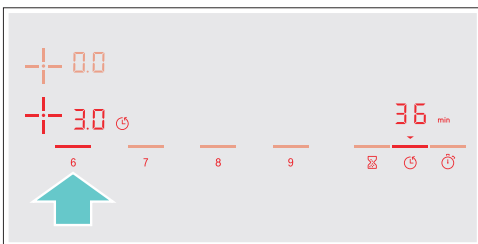
Varná doska sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

Spôsob nastavenia:

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol ☹️. Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti symbol ⏱️ a ukazovateľ ▼. Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti ☹️



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



4. Pre potvrdenie nastavenia stlačte symbol ☹️.

Začne bežať doba prípravy pokrmu.

Upozornenie: Pre všetky varné zóny môžete automaticky nastaviť rovnakú dobu prípravy pokrmu. Nastavená doba beží pre každú varnú zónu nezávisle na sebe. Informácie pre automatické nastavenie doby prípravy pokrmu nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".

- Ak zvolíte flexi zónu ako jedinou varnú zónu, potom je nastavený čas rovnaký pre celú varnú zónu.
- Ak zvolíte Funkciu Move u kombinovanej varnej zóny, je nastavený čas pre tri varné zóny rovnaký.

Senzor smaženia

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

Zmena alebo zrušenie doby prípravy pokrmu

Zvoľte varnú zónu a potom stlačte symbol ☹️.

Zmeňte nastavenie doby prípravy pokrmu alebo nastavte ⏱️, aby došlo k zrušeniu nastavenej doby prípravy pokrmu.

Pre potvrdenie nastavenia stlačte symbol ☹️.

Po uplynutí nastaveného času

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

Na ukazovateli časových funkcií zabliká symbol ⏱️ a ukazovateľ ▼.

Ak sa dotknete symbolu ☹️, ukazovatele zhasnú a signálny tón stíchne.

Upozornenie

- Pre nastavenie doby prípravy pokrmu kratšej ako 10 minút, pred nastavením požadovanej hodnoty stlačte 0.
- Pri nastavení doby prípravy pokrmu pre viacero varných zón sa na časovom ukazovateli vždy zobrazí údaj pre zvolenú varnú zónu.
- Pre zobrazenie zvyšnej doby prípravy pokrmu zvoľte zodpovedajúcu varnú zónu.
- Doba prípravy pokrmu je možné pripraviť až v dĺžke do 99 min.

Budík

Budík môžete nastaviť na dobu trvania až 99 minút.

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

Spôsob nastavenia

1. Stlačte symbol ⏱️. Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti symbol ⏱️ a ukazovateľ ▼.
2. Nastavte požadovaný čas a pre potvrdenie stlačte symbol ⏱️.

Po niekoľkých sekundách začne bežať čas.

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Stlačte symbol ⏱️.

Zmeňte nastavenie doby prípravy pokrmu alebo nastavte ⏱️, aby došlo k zrušeniu nastavenej doby prípravy pokrmu.

Pre potvrdenie nastavenia stlačte symbol ⏱️.

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času zaznie signál. Na ukazovateli časových funkcií zabliká ⏱️ a symbol ▼.

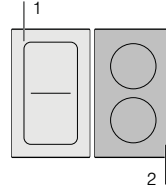
Ak stlačíte symbol ⏱️, ukazovatele zhasnú.



Funkcia PowerBoost


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

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




Upozornenie: Vo flexi zóne je možné aktivovať tiež funkciu PowerBoost, ak varnú zónu používate ako jednotlivú varnú zónu.

Aktivácia

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

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

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




Funkcia je deaktivovaná.

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



Funkcia stopky

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

Aktivácia

Stlačte symbol . Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti symbol  a ukazovateľ . Začne bežať čas.

Deaktivácia

Stlačte symbol  a stopky sa zastavia. Ukazovatele časových funkcií zostanú svietiť. Ak znova stlačíte symbol , ukazovatele zhasnú.

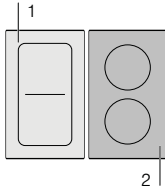
Funkcia je deaktivovaná.

Funkcia ShortBoost

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

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

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




Upozornenie: U flexi zóny je možné aktivovať funkciu ShortBoost, aj keď je používaná ako jediná varná zóna.

Odporúčanie pre použitie


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

Aktivácia

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

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

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

Funkcia je deaktivovaná.


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



Funkcia udržiavania teploty


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

Aktivácia

1. Zvoľte požadovanú varnú zónu.
2. Behom nasledujúcich 10 sekúnd stlačte symbol . Rozsvieti sa ukazovateľ **L0**.

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol . Ukazovateľ **L0** zhasne. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Funkcia je deaktivovaná.



Senzor smaženia

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

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

Výhody pri smažení

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

Upozornenie

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

Smaženie so senzorom na smaženie

Panvice na smaženie, ktoré sú vhodné pre používanie so senzorom smaženia, môžete kúpiť u špecializovaných obchodníkov alebo prostredníctvom zástupcov nášho pozáručného servisu. Uveďte príslušné referenčné čísla:

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

Tieto panvice majú nepríľnavý povrch, takže pre usmaženie pokrmu potrebujete len malé množstvo oleja.

Upozornenie

- Senzor smaženia bol nakonfigurovaný špeciálne pre tento typ panvice na smaženie.
- Priemer dna panvice na smaženie musí zodpovedať veľkosti varnej zóny. Umiestnite panvicu do stredu varnej zóny.
- Ak budete používať panvicu na smaženie odlišnej veľkosti alebo ju umiestnite na flexi zónu nesprávne, môže sa stať, že sa senzor smaženia neaktivuje. Vid'kapitola →"Flexi zóna".
- Iné panvice na smaženie sa môžu prehrievať. Môžu dosiahnuť teploty vyššej alebo nižšej ako je nastavená zvolená teplota. Pre začiatok vyskúšajte nastavenie teploty na najnižšiu hodnotu a v prípade potreby ju zmeňte.

Teplotný stupeň

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

Tabuľka

V tabuľke je uvedené, aký teplotný stupeň je pre daný pokrm vhodný. Dĺžka prípravy závisí od druhu, hmotnosti, veľkosti a kvality pokrmu. Nastavený teplotný stupeň sa líši podľa použitej panvice. Predhrejte prázdnu panvicu, po zaznení zvukového signálu pridajte olej a pokrm.

	Teplotný stupeň	Celková doba smaženia po zaznení signálneho tónu (min.)
Mäso		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Kotlety*	3	10 - 15
Cordon bleu*	4	10 - 15
Steak, prudko opečený (silný 3 cm)	5	6 - 8
Steak, médium alebo well done (silný 3 cm)	4	8 - 12
Kuracie prsia (silné 2 cm)*	3	10 - 20
Párky, predhriata alebo surové*,	3	8 - 20
Hamburger, mäsové guľky, karbonátky*	3	6 - 30
Sekaná*	2	6 - 9
Gyros	4	7 - 12
Mleté mäso	4	6 - 10
Slanina	2	5 - 8
Ryby		
Ryba celá*, napr. pstruh	3	10 - 20
Rybíe filé, plátky alebo obaľované	3 - 4	10 - 20
Krevety, tigrie krevety	4	4 - 8
Pokrm z vajec		
Palacinky**	5	-
Omelety**	2	3 - 6
Volské oká	2 - 4	2 - 6
Miešané vajcia	2	4 - 9
Trhanec	3	10 - 15
Francúzsky toast**	3	4 - 8

* Niekoľkokrát obrátiť

**Celková doba prípravy na porciu. Smažiť po sebe.



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

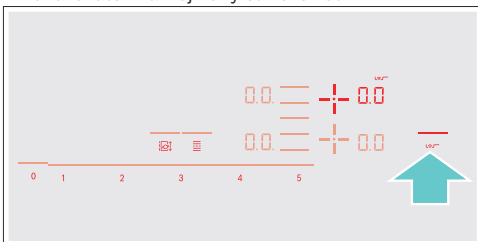
* Niekoľkokrát obrátiť

**Celková doba prípravy na porciu. Smažiť postupne.

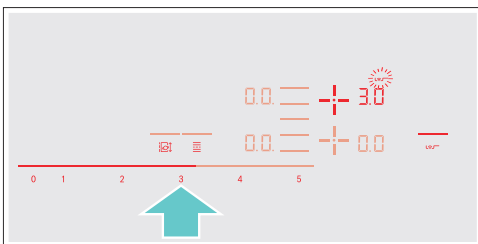
Spôsob nastavenia



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

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



2. Behom nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný teplotný stupeň.




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

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

Upozornenie: Pokrm otáčajte, aby sa nepripekol.

Vypnutie senzoru smaženia

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



Detská poistka

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

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky


Varná doska musí byť vypnutá.

Aktivácia:

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

Varná doska je zablokovaná.

Deaktivácia:

1. Zapnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.
2. Stlačte na cca 4 sekundy symbol . Detská poistka je odblokovaná.

Automatická detská poistka

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


Zapnutie a vypnutie


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



Ochrana pred náhodnou aktiváciou

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

Zapnutie: stlačte symbol . Zaznie signálny tón. Ovládací panel sa zablokuje na 35 sekúnd. Môžete utrieť povrch ovládacieho panela, bez toho aby sa zmenilo nastavenie.

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

Upozornenie

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



Automatické vypnutie varnej zóny

Ak je varná doska dlhšiu dobu v prevádzke a nebola urobená žiadna zmena nastavenia, tak sa aktivuje automatický bezpečnostný vypínač.

Varná doska prestane hriať. Na ukazovateli varnej zóny zabliká striedavo FB a ukazovateľ zostatkového tepla h alebo H .

Ak sa dotknete ľubovoľného symbolu, tak sa ukazovateľ vypne. Opäť môžete nastaviť varnú zónu.

Automatické zapnutie bezpečnostného vypínača sa riadi podľa nastaveného stupňa ohrevu (po 1 až 10 hodinách).

Základné nastavenie

Spotrebič disponuje rôznymi základnými nastaveniami. Nastavenie môžete prispôsobiť svojim zvyklostiam.

Ukazovateľ	Funkcia
⓪1	Automatická detská poistka 0 Manuálne*. 1 Automaticky. 2 Funkcia je deaktivovaná.
⓪2	Signálne tóny 0 Potvrdzovací a chybový signál je vypnutý. 1 Je zapnutý iba chybový signál. 2 Je zapnutý iba potvrdzovací signál. 3 Sú zapnuté všetky signálne tóny.*
⓪3	Ukazovateľ spotreby energie 0 Vypnutý.* 1 Zapnutý.
⓪5	Automatické nastavenie doby prípravy pokrmu 00 Vypnutý.* 0 199 Doba do automatického vypnutia.
⓪6	Dĺžka zvukového signálu časovej funkcie pri ukončení prípravy pokrmu 1 10 sekúnd* 2 30 sekúnd 3 1 minúta
⓪7	Funkcia Power Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky 0 Vypnutá.* 1 1000 W minimálny výkon. 1. 1500 W 2 2000 W ... 9 alebo 9 maximálny výkon varnej dosky.
⓪11	Zmena prednastaveného ohrevu pre Funkciu Move. -9 Prednastavený ohrev pre prednú varnú zónu. -5 Prednastavený ohrev pre strednú varnú zónu. -1. Prednastavený ohrev pre zadnú varnú zónu.
⓪12	Test vhodnosti nádob 0 Nevhodné 1 Nie sú optimálne 2 Vhodné
⓪13	Konfigurácia aktivácie flexi zóny. 0 Ako dve nezávislé varné zóny.* 1 Ako jediná varná zóna.

* Nastavenie z výroby


Ukazovateľ Funkcia

c 00	Obnoviena nastavenia z výroby
0	Individuálne nastavenie.*
!	Späť na nastavenie z výroby.


* Nastavenie z výroby

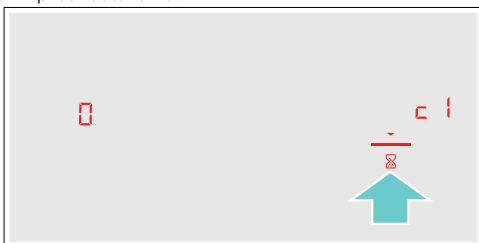
Vykonanie základného nastavenia


Varná doska musí byť vypnutá.

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


Informácie o výrobku	Ukazovateľ
Index zákazníckeho servisu (KI)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95
Výrobné číslo 2	0.5

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



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



6. Držte stlačený minimálne na 4 sekundy symbol .

Nastavenie sa uloží.

Opustenie ponuky základných nastavení

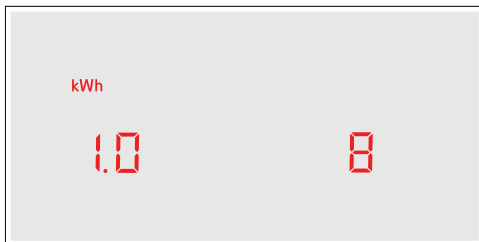
Vypnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.

Ukazovateľ spotreby energie

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

Po vypnutí sa na 10 sekúnd zobrazí spotreba v kWh.

Na obrázku nájdete príklad so spotrebou vo výške **1.08 kWh**.



Ako zapnúť túto funkciu nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".

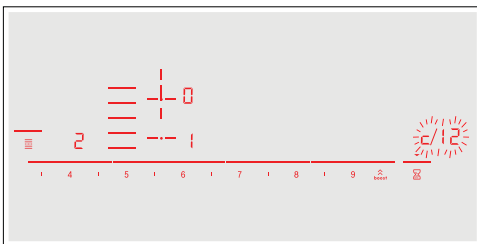
Test vhodnosti riadu

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

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

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

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



Overte výsledok pomocou nižšie uvedenej tabuľky:

Výsledok

0	Nádoba nie je vhodná pre varnú zónu a preto nebude zahriata.*
1	Nádoba sa ohrieva pomalšie než by tomu malo byť a proces varenia neprebíha optimálne.*
2	Nádoba sa zahrieva správne a proces varenia prebieha správnym spôsobom.*

* Ak je dostupná menšia varná zóna, ešte raz preskúšajte nádobu na varenie na menšej zóne.

Pre opätovnú aktiváciu tejto funkcie stlačte oblasť nastavenia.

Upozornenie:

- Flexi zóna predstavuje iba jednu varnú zónu; pokladajte na ňu iba jednu varnú nádobu.
- Ak je vybraná varná zóna znateľne menšia než priemer riadu na varenie, pravdepodobne dôjde k ohrevu len prostrednej časti riadu, čo môže mať nepriaznivý vplyv na výsledok varenia.
- Informácie ohľadne tejto funkcie sa nachádzajú v kapitole → „Základné nastavenia“.
- Informácie ohľadne druhu, rozmerov riadu sa nachádzajú v kapitole → "Indukčné varenie" → "Flexi zóna".

Čistenie spotrebiča

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

Varná doska

Čistenie

Po ukončení varenia je vždy potrebné varnú dosku vyčistiť. Zabraňuje to pripáleniu zvyškov jedál. Varnú dosku je nutné čistiť až po tom, keď sa ukazovateľ zostatkového tepla vypne.

Na čistenie varnej dosky používajte vlhkú špongiu a následne utrite do sucha suchou utierkou, aby ste sa vyhlí usadzovaniu vodného kameňa.

Je nutné používať len čistiace prostriedky určené pre varnú dosku tohto typu. Je nutné dodržiavať odporúčania výrobcu uvedené na obale produktu.

V žiadnom prípade nepoužívajte:

- Neriedené tekuté čistiace prostriedky na umývanie riadu
- Čistiace prostriedky do umývačiek riadu
- Prostriedky na drhnutie
- Abrazívne čistiace prostriedky, akými sú sprej na rúru alebo odstraňovač škvŕn
- Hubky na drhnutie
- Vysokotlakový čistič alebo parný čistič

Odolné nečistoty odstránite najlepšie bežne predávanou škrabkou na sklo. Riadte sa pokynmi od výrobcu.

Vhodné škrabky na sklo môžete zakúpiť prostredníctvom nášho zákaznického servisu.

Dobré výsledky docielite pomocou špeciálnych hubiek na čistenie sklokeramických varných dosiek.

Možné škvŕny

Zvyšky vodného kameňa a vody	Vyčistite varnú dosku, hneď ako vychladne. Môžete použiť vhodný čistiaci prostriedok na sklokeramické varné dosky.*
Cukor, zvyšky ryže alebo plasty	Odstráňte ihneď. Použite škrabku na sklo. Pozor: Nebezpečenstvo popálenia.*

* Následne vyčistite vlhkou špongiou a utrite do sucha mäkkou utierkou.

Upozornenie: Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky, kým je varná doska horúca, tým môžu vzniknúť škvŕny. Ubezpečte sa, že ste odstránili všetky zvyšky čistiaceho prostriedku.

Rám varnej dosky

Abyste predišli poškodeniu rámu varnej dosky, dodržujte, prosím, nasledujúce upozornenie:

- Používajte iba teplú vodu s umývacím prostriedkom.
- Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.
- Nepoužívajte žiadne drhnúce alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo alebo špicaté predmety.

Časté otázky a odpovede

Použitie

Prečo sa nedá zapnúť varná doska a prečo svieti symbol detskej poistky?

Je aktivovaná detská poistka.

Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → "Detská poistka".

Prečo blikajú ukazovatele a je počuť signálny tón?

Odstráňte tekutiny a zvyšky pokrmu z ovládacieho panela. Odstráňte všetky predmety, ktoré ležia na ovládacom paneli. Informácie o deaktivácii signálneho tónu nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".

Zvuky

Prečo sú počas varenia počuť zvuky?

V závislosti od vlastností dna varných nádob môžu behom prevádzky varnej dosky vznikať zvuky. Tieto zvuky sú normálne, patria k indukčnej technológii a nesignalizujú žiadnu poruchu.

Možné zvuky:

Hlboké bzučanie ako u transformátora:

Vzniká počas varenia pri vysokom stupni ohrevu. Zvuk zmizne alebo bude tichší, ak znížite stupeň ohrevu.

Hlboké pískanie:

Vzniká, keď sú varné nádoby prázdne. Tento zvuk zmizne, keď dáte do varnej nádoby vodu alebo potraviny.

Praskanie:

Vzniká u varných nádob z rôznych cez seba potiahnutých materiálov alebo pri súčasnom použití varných nádob rôznej veľkosti a rôznych materiálov. Hlasitosť zvuku závisí od množstva a druhu pripravovaného pokrmu.

Vysoké piskľavé tóny:

Môžu vznikať, ak sú súčasne zapnuté varné zóny na najvyšší stupeň ohrevu. Piskľavé tóny zmiznú alebo budú tichšie, keď znížite stupeň ohrevu.

Hluk ventilátora:

Varná doska je vybavená jedným ventilátorom, ktorý sa spustí pri vysokých teplotách. Ventilátor môže bežať ďalej aj po vypnutí varnej dosky, ak je nameraná teplota ešte príliš vysoká.

Riad

Ktoré varné nádoby sú vhodné pre indukčnú varnú dosku?

Informácie o varných nádobách, ktoré sú vhodné pre indukčnú dosku, nájdete v kapitole → "Indukčné varenie".

Prečo sa nezahrieva varná zóna a bliká stupeň ohrevu?

Varná zóna, na ktorej stoja varné nádoby, nie je zapnutá. Ubezpečte sa, či je príslušná varná zóna zapnutá.

Varná nádoba je pre zapnutú varnú zónu príliš malá alebo sa nehodí na indukčné varenie. Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v kapitole → "Indukčné varenie".

Prekontrolujte, či je varná nádoba vhodná pre indukčné varenie a že jej umiestnenie na varnej zóne zodpovedá jej veľkosti. Informácie o typu, veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v častiach → "Indukčné varenie", → "Flexi zóna" a → "Funkcia presunu".

Prečo trvá tak dlho, než sa varné nádoby zohrejú, popr. prečo sa nezohrejú dostatočne, hoci je nastavený vysoký stupeň ohrevu?

Varná nádoba je pre zapnutú varnú zónu príliš malá alebo nie je pre indukčné varenie vhodná.

Prekontrolujte, či je varná nádoba vhodná pre indukčné varenie a že jej umiestnenie na varnej zóne zodpovedá jej veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v častiach → "Indukčné varenie", → "Flexi zóna" a → "Funkcia presunu".

Čistenie

Ako vyčistiť varnú dosku?

Optimálny výsledok dosiahnete pomocou špeciálnych čistiacich prostriedkov na sklokeramiku. Neodporúčame používať žiadne ostré alebo brúsne čistiace prostriedky, čistiace prostriedky na umývačky riadu (koncentráty) alebo drhnutie handry. Ďalšie informácie o čistení a starostlivosti o varnú dosku 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	Odstránenie poruchy
Žiadny ukazovateľ.	Prerušenie napájania. Spotrebič nebol zapojený v súlade so schémou zapojenia. Porucha elektronickej sústavy.	Skontrolujte pomocou iných elektrických zariadení, či nedošlo v elektrickej sieti ku skratu. Uistite sa, že spotrebič bol zapojený v súlade so schémou zapojenia. Ak sa porucha nedá odstrániť, informujte zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú	Ovládací panel je vlhký alebo sa na ňom nachádza nejaký predmet.	Utrite varnú dosku do sucha alebo z nej odstráňte predmet.
Na ukazovateľoch varných zón bliká – .	Nastala porucha elektronickej sústavy.	Na potvrdenie poruchy prikryte na chvíľu ovládací panel rukou.
F2	Došlo k prehriatiu elektronickej sústavy a patričná varná zóna bola vypnutá.	Počkajte než sa elektronickej systém dostatočne schladí. Následne stlačte ľubovoľný symbol na varnej doske.
F4	Došlo k prehriatiu elektronickej sústavy a všetky varné zóny boli vypnuté.	
F5 + stupeň ohrevu	Blízko ovládacieho panela stojí horúci hrniec. Existuje riziko prehriatia elektronickej sústavy.	Odstráňte hrniec. Ukazovateľ poruchy bude za okamih vypnutý. Je možné pokračovať vo varení.
F5 a signál	Blízko ovládacieho panela stojí horúci hrniec. Varná zóna bola vypnutá pre zabezpečenie elektronickej sústavy pred prehriatím.	Odstráňte hrniec. Počkajte niekoľko sekúnd. Stlačte ľubovoľnú obslužnú plochu. Keď bude ukazovateľ poruchy vypnutý, je možné pokračovať vo varení.
F1/F6	Došlo k prehriatiu varnej zóny a jej vypnutiu pre zabezpečenie ochrany.	Počkajte než sa elektronickej systém dostatočne schladí a opätovne zapojte varnú zónu.
F8	Varná zóna bola používaná nepretržite dlhší čas.	Bol aktivovaný automatický bezpečnostný vypínač. Pozrite → „Automatické vypnutie“.
E99000 E90 10	Sieťové napätie je chybné. Je mimo bežný prevádzkový režim.	Spojte sa s Vaším dodávateľom elektrickej energie.
U400	Varná doska nie je správne zapojená.	Odpojte varnú dosku od elektrickej siete. Uistite sa, že bola pripojená v súlade so schémou zapojení.
dE	Je aktivovaný demo režim.	Odpojte varnú dosku od elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a opäť ju zapojte. Behom ďalších 3 minút stlačte ľubovoľnú ovládaciu plochu. Je aktivovaný demo režim.

Nepokladajte horúce hrnce na ovládací panel.

Upozornenie

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

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozíci 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)

Zákazníckemu servisu je nutné oznámiť označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) spotrebiča.

Výrobný štítok s týmito číslami sa nachádza:

- Na liste spotrebiča.
- Na spodnej časti varnej dosky.

Číslo E je viditeľné tiež na sklenenom povrchu varnej dosky. Index zákazníckeho servisu (KI) a výrobné číslo (FD) je tiež možné overiť, na základe vstupu do základného nastavenia. Informácie ohľadne tejto témy sú uvedené v kapitole → „Základné nastavenie“.

Nezabudnite, že zavolanie servisného pracovníka v prípade nesprávnej obsluhy spotrebiča je spoplatnené i v záručnom období.

Spoločte sa na profesionalitu výrobcu. Môžete si byť istí, že oprava bude vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí majú pre vaše spotrebiče originálne náhradné diely.

Skúšobné pokrmy

Nižšie uvedená tabuľka bola vytvorená pre inštitúcie vykonávajúce testy za účelom uľahčenia preskúšania našich spotrebiteľov.

Údaje uvedené v tabuľke sa vzťahujú na náš riad, príslušenstvo značky Schulte-Ufer (4-dielna

kuchynská súprava na indukčnú dosku HEZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hlboký hrniec Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pre varné zóny s Ø 18 cm
- Pánev Ø 24 cm, pro varné zóny s Ø 18 cm

Skúšobné pokrmy	Nádoba	Stupeň ohrevu	Predhrievanie Doba trvania (min:sek)	Po- krievka	Varenie Stupeň ohrevu	Po- krievka
Roztopenie čokolády Poleva (napr. firmy Dr. Oetker, horká čokoláda 55 % 150 g)	Hlboký hrniec Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nie
Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty Šošovicová polievka* Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Šošovicová polievka z plechovky napr. šošovicová polievka s párkami firmy Erasco. Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	Cca. 1:30 (zamiešať po cca 1 min)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	Cca. 2:30 (zamiešať po cca 1 min)	Áno	1.	Áno
Príprava bešamelovej omáčky Teplota mlieka: 7 °C Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (3,5 % obsah tuku) a štipka soli						
1. Rozpustíte maslo, pridajte múku a soľ, ohrejte.	Hrnec Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Do zápražky pridajte mlieko a pri stálom miešaní privedte do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Keď sa bešamelová omáčka zavarí, ponechajte ju na varnej zóne na ďalšie 2 minúty, stále miešajte.		-	-	-	2	Nie

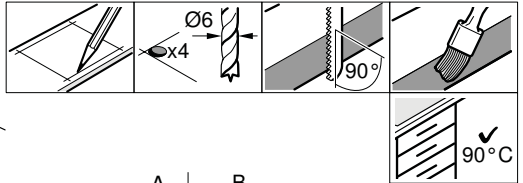
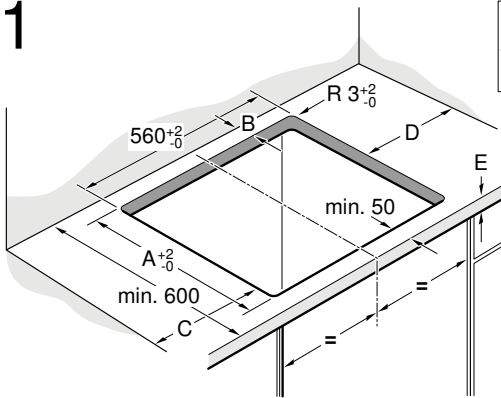
* Recept zhodujúci sa s normou DIN 44550

** Recept zhodujúci sa s normou DIN EN 60350-2

Skúšobné pokrmy	Nádoba	Stupeň ohrevu	Predhrievanie		Varenie		
			Doba trvania (min:sek)	Pokrievka	Stupeň ohrevu	Pokrievka	
Príprava mliečnej ryže							
Mliečna ryže, príprava s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Mlieko ohrejte do okamihu, než sa začne zdvíhať hore. Nastavte odporúčaný stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ. Čas prípravy pokrmu spolu s rozmrazovaním cca 45 min.							
Prísady: 190 g ryža guľatozrná, 90 g cukru, 750 ml mlieka (3,5 % obsah tuku) a 1 g soli	Hrnec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3 (zamiešať po 10 min)	Áno	
Prísady: 250 g ryža guľatozrná, 120 g cukru, 1 l mlieka (3,5 % obsah tuku) i 1,5 g soli	Hrnec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3 (zamiešať po 10 min)	Áno	
Mliečna ryže, príprava bez pokrievky							
Teplota mlieka: 7 °C Pridajte do mlieka ostatné prísady a ohrejte ich, stále miešajte. Nastavte odporúčaný stupeň ohrevu, kedy mlieko dosiahne teplotu cca 90 °C, varte na miernom ohreve po dobu cca 50 min.							
Prísady: 190 g ryža guľatozrná, 90 g cukru, 750 ml mlieka (3,5 % obsah tuku) i 1 g soli	Hrnec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3	Nie	
Prísady: 250 g ryža guľatozrná, 120 g cukru, 1 l mlieka (3,5 % obsah tuku) i 1,5 g soli	Hrnec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Nie	2.5	Nie	
Príprava ryže*							
Teplota vody: 20 °C							
Prísady: 125 g ryža guľatozrná, 300 g vody a štipka soli	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno	
Prísady: 250 g ryža guľatozrná, 600 g vody a štipka soli	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2.5	Áno	
Bravčové karé							
Počiatočná teplota karé: 7 °C							
Množstvo: 3 kusy karé (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja	Panvica Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie	
Príprava palacínok**							
Množstvo: 55 ml cesta na každú palacinku	Panvica Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie	
Smažené zemiakové hranolčeky							
Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja, na 1 porciu: 200 g mrazených hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original)	Hrnec Ø 22 cm	9	Až teplota oleja dosiahne 180 °C	Nie	9	Nie	
* Recept zhodujúci sa s normou DIN 44550							
** Recept zhodujúci sa s normou DIN EN 60350-2							



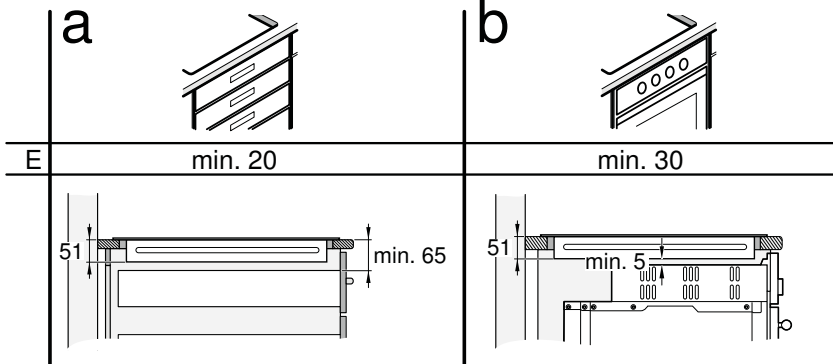
1



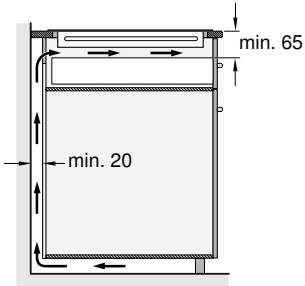
A	B
490	min. 60
500	min. 50

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

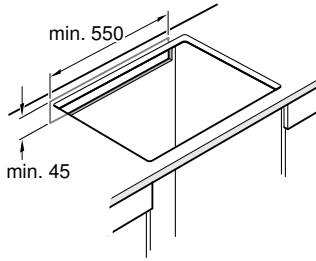
2



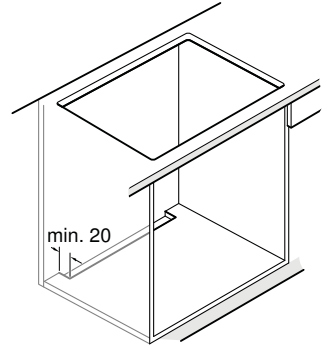
3a



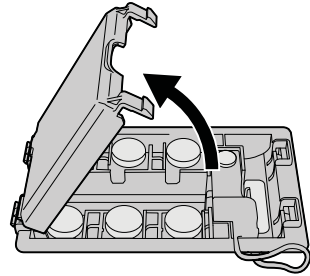
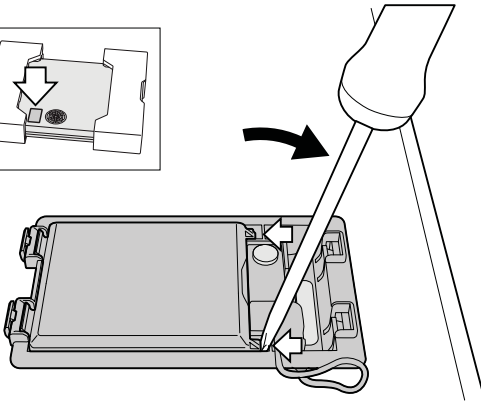
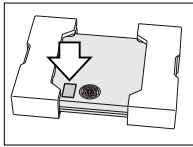
3b



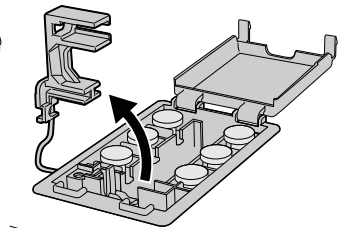
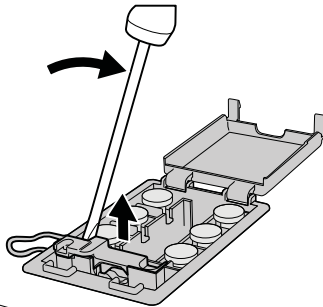
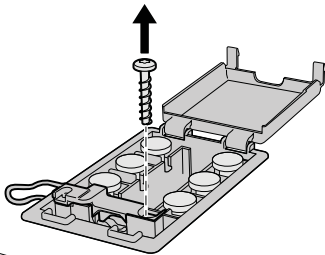
3c



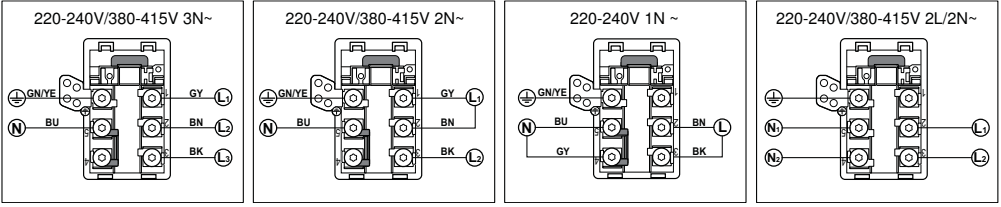
4



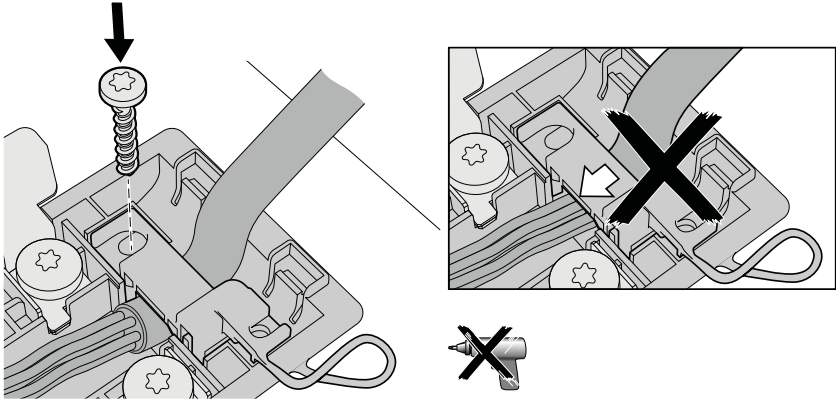
5



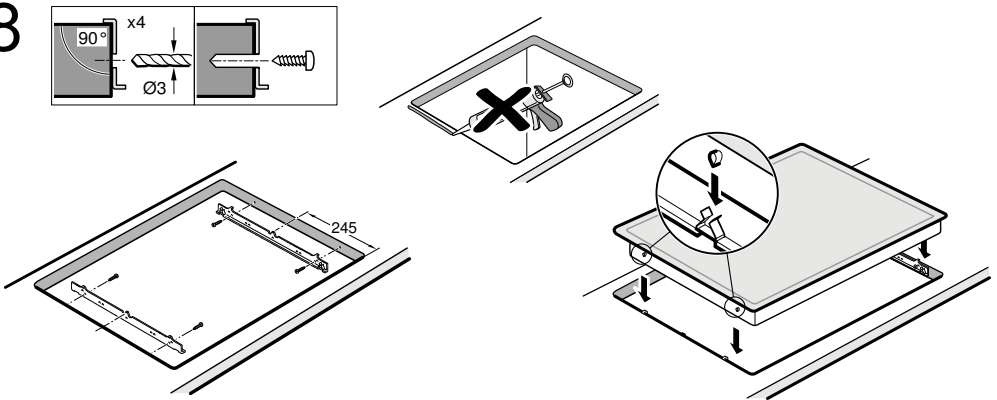
6

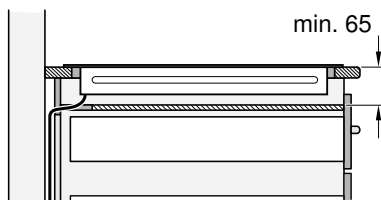
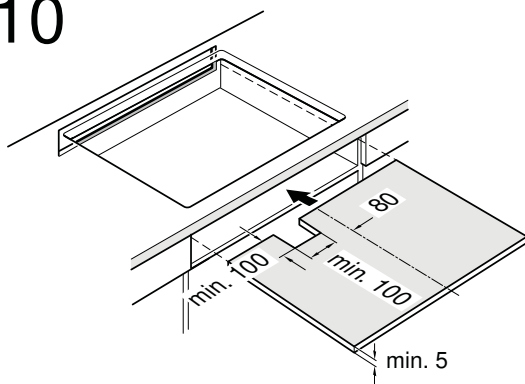
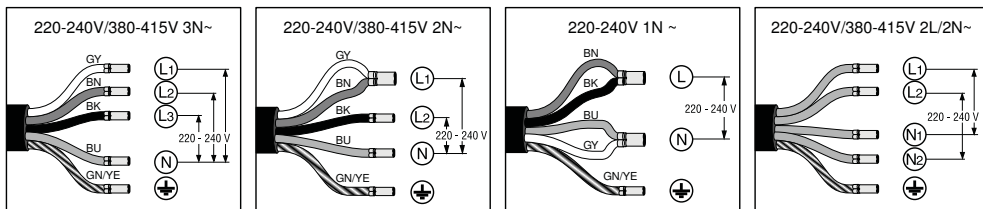


7



8





Dôležité upozornenia

Bezpečnostné upozornenie: Bezpečnosť počas používania spotrebiča je zaručená iba vtedy, ak bolo zabudovanie technicky vykonané správnym spôsobom a podľa tohto montážneho návodu. Za škody, ktoré vzniknú neodborným zabudovaním, ručí montér.

Tento spotrebič je vhodný na používanie až do nadmorskej výšky 4000 metrov.

⚠ Nositelia elektronických implantátov!

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

Pripojenie k elektrickému prúdu: Musí byť vykonané koncesovaným odborníkom. Pritom musia byť dodržané ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny.

Spotrebič musí byť napojený na pevno a prípojka musí byť vybavená zodpovedajúcim odpojovačom podľa predpisov pre inštaláciu.

Typy na pripojenie:

Spotrebič patrí do ochrannej triedy I a môže byť použitý iba v kombinácii s uzemnenou prípojkou. Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vzniknú v dôsledku chybného elektrického 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 dostatočujúca stabilita.

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

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

Upozornenie: Všetky práce vykonané na vnútrajšku spotrebiča, vrátane výmeny sieťového pripojovacieho kábla, môže vykonať výhradne vyškolený technik zákazničieho 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 zavieť 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 pripievajte pomocou hadicovej svorky a utiahnite upevňovacie skrutky (**obrázok 7**).

6. Zatvorte vrchnák pripojovacej krabice.

Upozornenie: Ak potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznický servis.

Nasadenie varnej dosky, obrázok 8

1. Namontujte posuvné kolajnice.

- Ak sú už posuvné kolajnice namontované, tak ich odstráňte a namontujte nové.

- U dláždených pracovných dosiek použite spodné diery pre skrutky.

- U kamenných pracovných dosiek kolajnice nalepte (za tým účelom použite žiaruvzdorné lepidlo vhodné na lepenie kovu a kameňa).

2. Zasuňte prístroj do priestoru na zabudovanie.

- Nepriškripnite sieťový pripojovací kábel a nevedte ho cez ostré hrany. Ak je pod varnou doskou zabudovaná rúra na pečenie, tak vedte kábel k prípojnej krabici zadným rohom rúry na pečenie. Kábel musí byť inštalovaný takým spôsobom, aby sa nedotýkal žiadnych horúcich miest na varnej doske alebo na rúre na pečenie.

- U dláždených pracovných ploch: škáru medzi dlaždicami utesnite silikónovou hmotou.

Pripojenie spotrebiča, obrázok 9

- Napätie: pozri typový štítok.

- Pripojte iba podľa schémy pripojenia.

BN: hnedý

BU: modrý

GN/YE: žltý a zelený

BK: čierny

GY: šedý

- Podľa druhu pripojenia musí byť prípadne zmenené usporiadanie svoriek dodaných z výroby. Svorky musia byť prípadne skrátené a izolácia odstránená, aby bolo možné nasadiť svorku, ktorá spája dva káble.

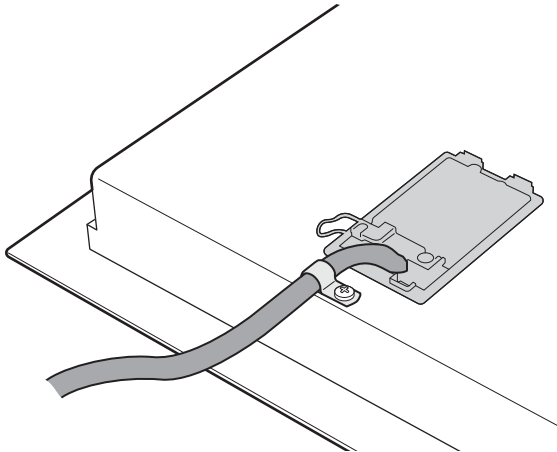
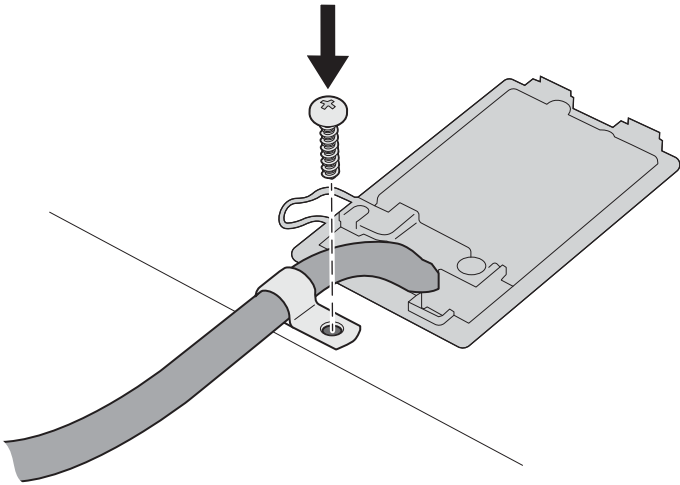
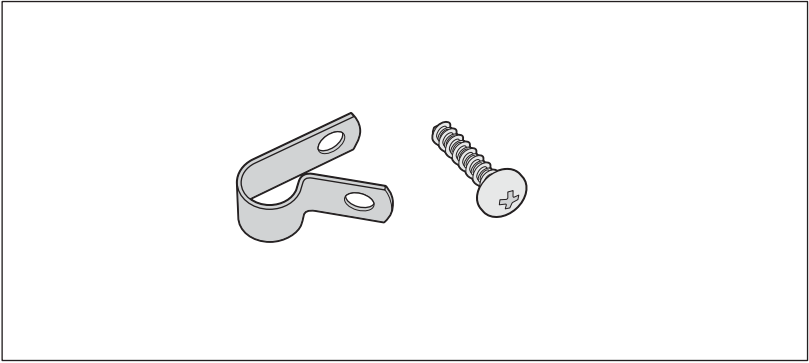
Demontáž spotrebiča

Odpojte prístroj od elektrickej siete.

Zatlačte proti varnej doske smerom zospodu a vyberte ju.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča! Neskúšajte vytiahnuť prístroj páčením zhora.



Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		BOSCH	
Identifikácia modelu		PXE675DC1E	
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	∅	19/24	cm
ľavá zadná	∅	19/24	cm
pravá zadná	∅	14,5	cm
pravá predná	∅	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		173,4	Wh/kg
ľavá zadná		173,4	Wh/kg
pravá zadná		170,0	Wh/kg
pravá predná		170,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		171,7	Wh/kg

Tabuľka povinných informácií pre domácnosť: (V zmysle ekodizajnu Nariadenia Komisie č 66/2014, čl.2.3.)

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotřebičeDovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**

Radlická 350

158 00 Praha 5

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

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštruktívna 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.

Vyhĺasenie 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.



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče 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 domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

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

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

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

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

