BOSCH



PIA 611B68E

PIA611B68E

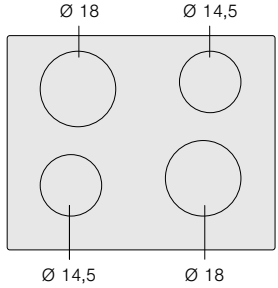
4 242002 731957

Návod k použití

PIA 611B68E

Q4ACZM2954

PIA..B...



	g*	b*
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 18	1.800 W	2.500 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

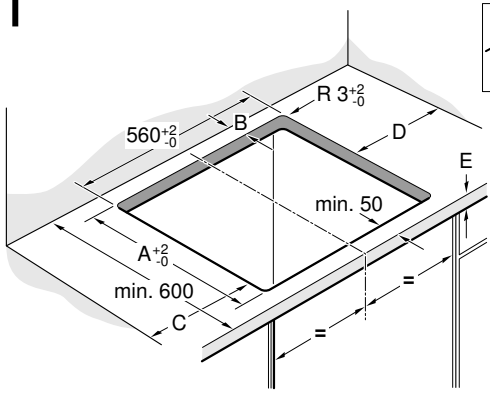
CS Obsah

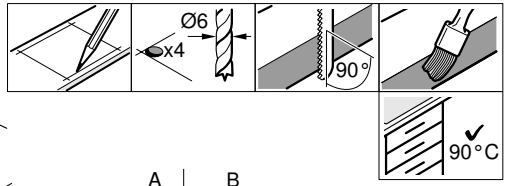
MONTÁŽNÍ NÁVOD 4
Montáž 4
Důležité pokyny 6
Příprava montážních skříněk, obrázky 1/2/3/4 6
Instalace spotřebiče, obrázky 5/6 7
Změna spínacího proudu 13/16 A, obrázek 7 7
Demontáž spotřebiče 7
NÁVOD K POUŽITÍ 8
Bezpečnostní pokyny 8
Příčiny poškození 9
Ochrana životního prostředí 10
Ekologická likvidace 10
Tipy pro úsporu energie 10
Indukční vaření 10
Výhody indukčního vaření 10
Nádobí 10
Seznámení se spotřebičem 11
Ovládací panel 11
Varné zóny 11
Ukazatel zbytkového tepla 11
Programování varné desky 12
Zapnutí a vypnutí varné desky 12
Nastavení varné zóny 12
Tabulka vaření 12
Dětská pojistka 13
Aktivace a dezaktivace dětské pojistky 13
Automatická dětská pojistka 13
Funkce Powerboost 14
Zapnutí 14
Dezaktivace této funkce 14
Funkce nastavení času 14
Automatické vypnutí varné zóny 14
Budík 14
Automatické omezení času 15
Základní nastavení 15
Provedení základního nastavení 16
Péče o spotřebič a jeho čištění 16
Varná deska 16
Rámeček varné desky 16
Odstranění závad 16
Běžný hluk při provozu spotřebiče 17
Zákaznický servis 17
Testy pokrmů 18

MONTÁŽNÍ NÁVOD

Montáž

1

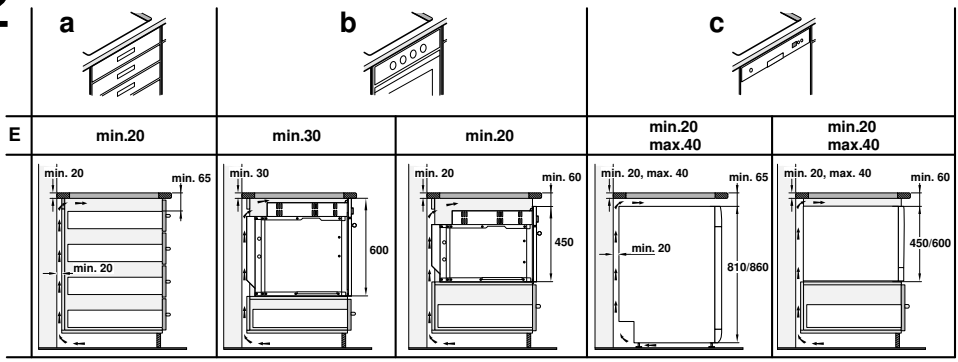




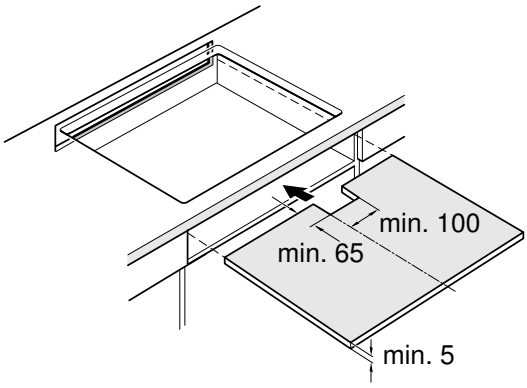
A	B
490	min. 60
500	min. 50

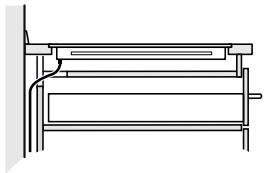
C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

2

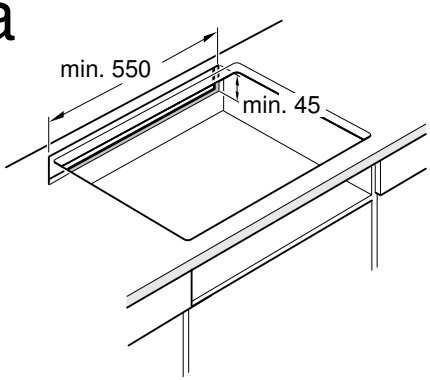


3

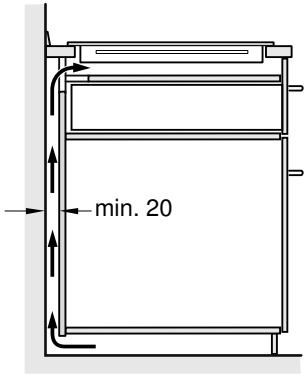




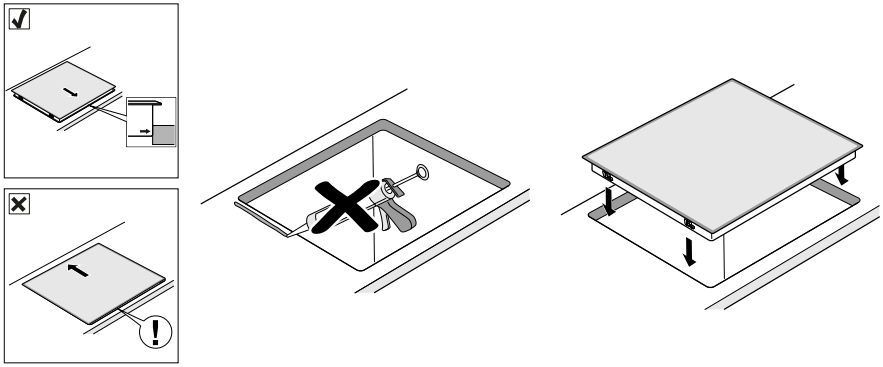
4a



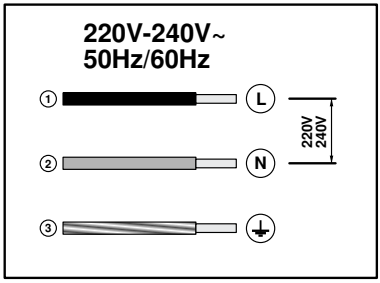
4b

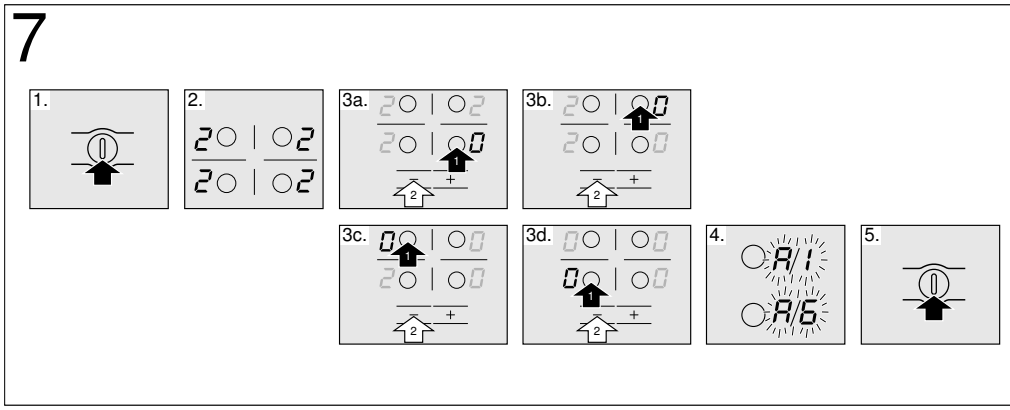


5



6





Důležité pokyny

Bezpečnost: Bezpečnost je při používání zaručena pouze tehdy, pokud byla instalace z technického hlediska provedena správným způsobem a v souladu s tímto návodem k montáži. Za možná poškození způsobená neadekvátní instalací je odpovědná instalující osoba.

Elektrické připojení: Může provést pouze autorizovaný technik, který se musí řídit ustanoveními společnosti dodávající elektrickou energii vdané zóně.

Druh zapojení: Spotřebič patří do bezpečnostní třídy I a může se provozovat pouze v kombinaci s uzemněným elektrickým připojením.

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nesprávné použití a možné škody způsobené nesprávnou elektrickou instalací.

Instalace: Spotřebič musí být zapojen do pevné instalace s vypínačem zabudovaným v souladu s předpisy pro instalaci.

Montáž do skříňky pod pracovní desku: Indukční varné desky lze instalovat pouze nad zásuvku, sporáky s nuceným odvětráváním od stejného výrobce anebo myčky od stejného výrobce. Pod varnou desku nesmí být nikdy instalovány ledničky, trouby bez odvětrávání ani pračky.

Napájecí kabel: napájecí kabel nesmí být přiskřípnutý, ani nesmí přecházet přes ostré hrany. Pokud je v dolní části namontována trouba, musí kabel procházet přes zadní rohy trouby až do připojovací krabičky. Musí být umístěn takovým způsobem, aby se nedotýkal horkých částí varné desky nebo trouby.

Pracovní deska: rovná, umístěná vodorovně a stabilní. Držte se pokynů uvedených výrobcem pracovní desky.

Záruka: Nesprávně provedená instalace, zapojení či montáž jsou důvodem ke ztrátě záruky poskytované na výrobek.

Upozornění: Jakýkoliv zásah do spotřebiče, včetně výměny přívodního kabelu, smí provádět pouze autorizovaný servis.

Příprava montážních skříněk, obrázky 1/2/3/4

Vestavné skříňky: odolné minimálně vůči teplotě 90 °C.

Vyříznutý otvor: po dokončení řezání odstraňte třísky.

Plochy výřezu: utěsněte materiálem odolným vůči teplu.

Montáž nad zásuvku, obrázek 2a

Kovové předměty umístěné v zásuvce mohou dosahovat vysokých teplot kvůli recirkulací vzduchu během větrání desky. Pokud k tomu dochází, doporučujeme použít oddělovací panel.

Oddělovací panel: Lze použít dřevěnou desku **(obrázek 3)** nebo je možné vhodné příslušenství zakoupit v našem odborném servisním středisku. Objednací kód tohoto příslušenství je 686002.

Pracovní deska: musí mít minimální tloušťku 20 mm.

Vzdálenost mezi horní částí pracovní desky a horní částí zásuvky musí být 65 mm.

Montáž nad troubu, obrázek 2b

Pracovní deska: Musí mít minimální tloušťku:

- 20 mm, jestliže je pod deskou instalována kompaktní trouba,
- 30 mm, jestliže je pod deskou instalována jiná než kompaktní trouba.

Pokud byla varná deska nainstalována nad kompaktní troubu, musí být mezi horní částí trouby a horní částí pracovní desky zachována vzdálenost 60 mm.

Montáž nad myčku nádobí, obrázek 2c

Musí být nainstalován oddělovací panel. Toto příslušenství je třeba objednat v našem odborném servisním středisku. Objednací kód tohoto příslušenství je 686002.

Pracovní deska: musí mít tloušťku minimálně 20 mm a maximálně 40 mm.

Vzdálenost mezi horní částí pracovní desky a horní částí myčky nádobí musí být:

- 60 mm, pokud je pod deskou instalována kompaktní myčka,
- 65 mm, pokud je pod deskou instalována jiná než kompaktní myčka.

Odvětrávání, obrázek 4

Pro správné odvětrávání desky je zapotřebí:

- otvor ve vrchní části zadní stěny skříňky **(obrázek 4a)**,
- oddělovací panel mezi zadní část skříňky a stěnu vařiče **(obrázek 4b)**.

Instalace spotřebiče, obrázky 5/6

Zapojte spotřebič do elektrické sítě a zkontrolujte jeho funkčnost.

- Přívodní napětí, viz typový štítek.
- Zapojení smí být provedeno pouze podle schématu zapojení **(obrázek 6)**.
  1. hnědá
  2. modrá
  3. žlutozelená

Změna spínacího proudu 13/16 A, obrázek 7

Před prvním použitím prosím zkontrolujte, zda je spínací proud varné desky správný.

Pro změnu spínacího proudu postupujte následovně:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem. Na varné zóny nestavte varné nádoby.
2. Během následujících 60 sekund nastavte všechny varné zóny podle potřebného spínacího proudu na požadovaný stupeň vaření, viz tabulka.

Stupeň vaření	Spínací proud v ampérech
2	16 A
3	13 A

3. Vypněte postupně proti směru hodinových ručiček všechny varné zóny počínaje pravou dolní varnou zónou.
4. Na ukazateli pravých varných zón se zobrazí zvolený spínací proud.
5. Vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

Zvolený spínací proud je řádně uložený.

Demontáž spotřebiče

Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

Varnou desku vytáhnete zatlačením směrem zdola.

Pozor!

Poškození spotřebiče! Nepokoušejte se vyjmout spotřebič páčením shora.

NÁVOD K POUŽITÍ

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **www.bosch-home.com** a v internetovém obchodu: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Bezpečnostní pokyny

Pečlivě si přečtěte tento návod. Návod k použití, návod k montáži a doklad spotřebiče uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Jakmile spotřebič vybalíte, pozorně si jej prohlédněte. Pokud byl spotřebič při přepravě nějakým způsobem poškozen, neuvádějte jej do provozu, kontaktujte příslušný odborný servis a sepište zápis o vzniklých škodách. V opačném případě ztrácíte nárok na jakékoli odškodnění.

Montáž přístroje se musí provádět podle přiloženého návodu k montáži.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo praknutí materiálů.

Nepoužívejte nevhodná ochranná zařízení ani dětské zábrany. Může dojít k nehodám.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládáním.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Máte-li implantovaný kardiostimulátor nebo obdobný přístroj, musíte si počínat velmi obezřetně při používání indukčních varných desek nebo v jejich blízkosti, pokud jsou tyto v provozu. Obraťte se na svého lékaře nebo na výrobce implantátu a ujistěte se, že splňuje předpisy platných norem, a informujte se o případné nekompatibilitě.

Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce nebo pokličky.

- Odpojte varný panel vždy po každém použití pomocí hlavního vypínače. Nečekejte na automatické vypnutí varného panelu, které nastává po detekci odebrání nádoby.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečí poruchy!

Tato varná deska je vybavena ventilátorem, který je umístěný zespodu. Pokud je pod varnou deskou umístěna zásuvka, nesmějí v ní být uloženy žádné malé předměty či papírky, které by při nasátí ventilátorem mohly způsobit jeho poškození nebo by bránili ochlazování.

Mezi obsahem zásuvky a vstupem do ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

Nebezpečí poranění!

- Při vaření potravin ve vodní lázni může dojít k prasknutí nádoby nebo skla varné desky kvůli přehřátí. Nádoba, která je ve vodní lázni, nesmí stát přímo na dně nádoby s vodou. Používejte jedině takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Příčiny poškození

Pozor!

- Hrubá dna nádob mohou varnou desku poškrábat.
- Na varné zóny nikdy nestavějte prázdné nádoby. Mohou způsobit její poškození.
- Nikdy neodkládejte horké nádoby na ovládací panel, zóny ukazatelů nebo na rámeček desky. Mohou způsobit jejich poškození.
- Pád tvrdých nebo špičatých předmětů na varnou desku může způsobit její poškození.
- Položíte-li na horkou varnou zónu alobal a plastové nádobí, dojde k jejich roztavení. Nedoporučujeme používat na varné desce ochrannou fólii.

Celkový vzhled

V následující tabulce jsou uvedena nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Řešení
Skvrny	Rozlité pokrmy	Pomocí škrabky na sklo okamžitě odstraňte rozlitý pokrm.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte čisticí prostředky určené pro varné desky.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek	Varnou desku nepoužívejte jako by se jednalo o prkýnko či pracovní desku.
	Drsná dna nádob poškrábou sklokeramickou desku.	Zkontrolujte nádobí.
Ztráta barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte čisticí prostředky určené pro varné desky.
	Odření nádobím	Hrnce a pánve při přemísťování nadzvedávejte.
Oprýskání	Cukr, přísady s vysokým obsahem cukru	Pomocí škrabky na sklo okamžitě odstraňte rozlitý pokrm.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

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

Tipy pro úsporu energie

- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Používejte skleněnou pokličku, abyste viděli do hrnce, aniž byste museli pokličku odklopit.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce, který většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření. Šetříte tím energii.

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření představuje radikální změnu tradičního způsobu ohřívání; teplo se vytváří přímo v nádobě. Z tohoto důvodu má řadu výhod:

- Úspora času při vaření a smažení; ohřívá se přímo nádoba.
- Šetří se energie.
- Velmi jednoduchá péče o spotřebič i jeho čištění. Potraviny, které případně překypí z nádoby, se nepřipalují tak rychle.
- Ovládání tepla a bezpečnost; deska přivádí anebo přeruší dodávku energie okamžitě po stisknutí ovladače. Zóna pro indukční vaření přestane dodávat energii vždy, když se z ní bez jejího předchozího vypnutí odejme nádoba.

Nádobí

Pro indukční vaření jsou vhodné pouze feromagnetické nádoby, které mohou být:

- smaltované,
- litinové,
- speciální nerezové nádobí pro indukční vaření.

Zda se jedná o vhodné nádoby, ověříte podle toho, že jejich dno přitahuje magnet.

Existuje i jiný typ nádobí pro indukční vaření, jehož dno není feromagnetické po celé ploše.



Při používání velkých nádob, jejichž feromagnetická plocha má menší průměr, dochází pouze k ohřívání feromagnetické části, a tak šíření tepla nemusí být rovnoměrné.

U nádob, jejichž dno obsahuje hliníkové části, je feromagnetická plocha menší, a tak dodávaný výkon může být slabší, nebo může docházet k problémům s detekcí nádoby, nebo k detekci nádoby nedojde vůbec.

Pro správný výsledek vaření je vhodné, aby průměr feromagnetické plochy odpovídal velikosti varné zóny. Pokud nádoba není na některé varné zóně detekována, vyzkoušejte to na zóně s menším průměrem.

Nevhodné nádobí

Nikdy nepoužívejte difuzní podložky ani nádoby:

- z běžné ušlechtilé oceli,
- ze skla,
- z hrnčířské hlíny,
- z mědi,
- z hliníku.

Vlastnosti dna nádobí

Vlastnosti dna nádobí mohou mít vliv na stejnorodost vaření a jeho výsledek. Nádoby vyrobené z materiálů usnadňujících šíření tepla, jako např. „sendvičové“ nerez nádobí, rozvádějí teplo rovnoměrně a tím šetří čas a energii.

Nádoba není umístěna nebo nemá vhodnou velikost

V případě, že na vybranou varnou zónu nepostavíte žádnou nádobu, a nebo je-li nádoba z nevhodného materiálu či má nevhodnou velikost, začne hodnota varného stupně na ukazateli varné zóny blikat. Postavte na varnou zónu vhodnou nádobu a ukazatel přestane blikat. Trvá-li toto více než 90 sekund, varná zóna se automaticky vypne.

Prázdné nádoby a nádoby se slabým dnem

Nikdy neohřívejte prázdné nádoby ani nepoužívejte nádoby se slabým dnem. Varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem, ale prázdná nádoba se může ohřát tak rychle, že funkce „Automatické vypnutí“ nebude mít čas na reakci a lze dosáhnout velmi vysoké teploty. Dno nádoby by se mohlo roztavit a poškodit sklo varné zóny. V takovém případě se nádoby nedotýkejte a vypněte varnou zónu. Pokud po ochlazení nefunguje, spojte se s odborným servisním střediskem.

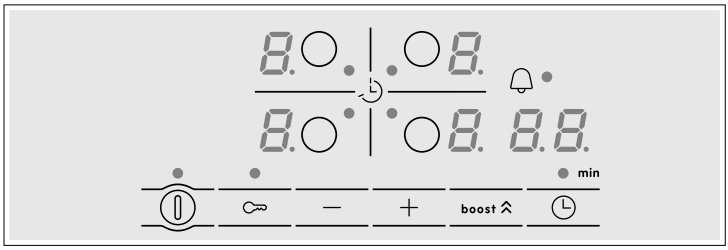
Detekce nádoby

Každá varná zóna má minimální limit detekce nádoby, který se liší v závislosti na materiálu používané nádoby. Z tohoto důvodu je zapotřebí použít tu varnou zónu, která nejvíce odpovídá průměru nádoby.

Seznámení se spotřebičem

Na *straně 2* najdete informace o rozměrech a výkonech varných zón.

Ovládací panel



Ovládací pole	
⏻	Hlavní vypínač
◯	Zvolte varnou zónu
–/+	Zvolte nastavení
boost	Funkce Powerboost
◷	Funkce nastavení času
⊶	Dětská pojistka

Ukazatele	
0	Provozní stav
1–9	Varné stupně
b	Funkce Powerboost
H/h	Zbytkové teplo
00	Funkce nastavení času

Ovládací pole

Stisknutím symbolu dojde k aktivaci příslušné funkce.

Upozornění: Dbejte na to, aby ovládací pole byla vždy suchá. Vlhkost může mít vliv na funkci spotřebiče.

Varné zóny

Varná zóna	
◯ Jednookruhová varná zóna	Používejte varnou nádobu vhodné velikosti.
Používejte pouze nádoby vhodné k indukčnímu vaření, viz odstavec „Vhodné varné nádoby“.	

Ukazatel zbytkového tepla

Všechny varné zóny této varné desky jsou vybaveny ukazatelem zbytkového tepla, jenž ukazuje, která z varných zón je stále ještě teplá. Vyvarujte se dotýkat se varné zóny s tímto údajem.

I když je varná deska vypnuta, ukazatel h nebo H bude stále svítit, dokud bude varná zóna ještě teplá.

Pokud nádobu odstavíte z varné zóny před jejím vypnutím, bude se střídavě zobrazovat ukazatel h nebo H a zvolený varný stupeň.

Programování varné desky

V této kapitole je názorně vysvětleno, jak provést nastavení varné zóny. V tabulce jsou uvedeny stupně výkonu a doba vaření různých pokrmů.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná pomocí hlavního vypínače.

Zapnutí: Stiskněte symbol ⏻. Zazní zvukový signál. Rozsvítí se ukazatel umístěný vedle hlavního vypínače a ukazatele 0 varných zón. Varná deska je připravena k provozu.

Vypnutí: Tiskněte symbol ⏻, dokud ukazatele nezhasnou. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla zůstane rozsvícený, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuté déle než 20 sekund.
- Zvolená nastavení zůstávají uložena v paměti po dobu prvních 4 sekund po vypnutí varné desky. Pokud se během této doby varná deska znovu zapne, bude použito předchozí nastavení.

Nastavení varné zóny

Nastavte požadovaný stupeň vaření pomocí symbolů **+** a **-**.

Varný stupeň 1 = minimální výkon.

Varný stupeň 9 = maximální výkon.

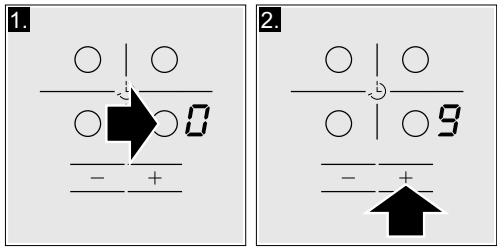
Každý varný stupeň je vybaven jedním mezistupněm. Ten je označen tečkou.

Volba varné zóny a varného stupně

Varná deska musí být zapnuta.

1. Pomocí symbolu ◯ zvolte varnou zónu.

2. Během následujících 10 sekund stiskněte symbol **+** nebo **–**. Zobrazí se základní nastavení:
Symbol **+** varný stupeň 9
Symbol **–** varný stupeň 4



Varný stupeň je nastaven.

Změna varného stupně:

Zvolte varnou zónu a tiskněte symbol **+** nebo **–**, dokud se nezobrazí požadovaný varný stupeň.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a poté tiskněte symbol **+** nebo **-**, dokud se neobjeví 0.

Varná zóna se vypne a objeví se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Pokud se na varnou zónu nepostaví nádoba, zvolený varný stupeň bliká. Po uplynutí určitého časového úseku se varná zóna vypne.
- Pokud se na varnou zónu postaví nádoba před zapnutím varné desky, dojde k detekci nádoby po 20 sekundách od stisknutí hlavního vypínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Po detekci nádoby zvolte v následujících 20 sekundách varný stupeň, jinak se varná zóna vypne.
  I když se postaví více nádob současně, dojde při zapnutí varné desky k detekci pouze jedné z nich.

Tabulka vaření

V následující tabulce je uvedeno několik příkladů.

Na začátku vaření používejte varný stupeň 9.

Kašovité pokrmy, krémy či husté omáčky zahřívejte za častého míchání.

	Varný stupeň
Rozpouštění	
Čokoláda, čokoládová poleva	1–1.
Máslo, med, želatina	1–2
Ohřívání, udržování teplého pokrmu	
Vařená zelenina (např. čočka)	1–2
Mléko**	1.–2.
Párky ohřáté ve vodě**	3–4
Rozmrazování a ohřívání	
Hluboce zmražený špenát	3–4
Hluboce zmražený guláš	3–4

* Vaření bez pokličky
** Bez pokličky
*** Často obracejte

	Varný stupeň
Vaření na pomalém plameni, udržování varu na pomalém plameni	
Bramborové knedlíky*	4.–5.
Ryby*	4–5
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1–2
Jemné omáčky, např. bernská omáčka, holandská omáčka	3–4
Udržování varu, vaření v páře, dušení	
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2–3
Rýže s mlékem	1.–2.
Brambory	4–5
Těstoviny*	6–7
Vařené maso se zeleninou, polévky	3.–4.
Zelenina	2.–3.
Zelenina – hluboce zmražená	3.–4.
Maso se zeleninou v tlakovém hrnci	4.–5.
Dušení	
Masové závitky	4–5
Dušené maso	4–5
Guláš	3.–4.
Pečení / smažení v malém množství oleje**	
Plátky, kotlety (přírodní nebo obalované)	6–7
Biftek (tloušťka 3 cm)	7–8
Drůbeží prsa (tloušťka 2 cm)***	5–6
Karbanátky, masové knedlíčky (tloušťka 3 cm)***	4.–5.
Ryba nebo rybí filé přírodní	5–6
Ryba nebo rybí filé obalované	6–7
Krevety a garnáty	7–8
Hluboce zmražené pokrmy, např. předsmažené potraviny	6–7
Palačinky	6–7
Tortilla	3.–4.
Smažení, fritování** (porce po 150–200 g v 1–2 litrech oleje)	
Hluboce zmražené pokrmy, např. hranolky, kuřecí nugetky	8–9
Krokety hluboce zmražené	7–8
Maso, např. kuřecí kousky	6–7
Ryby, zelenina nebo houby, obalované ve strouhance nebo v pivním těstíčku, např. žampiony	6–7
Cukrovinky, např. koblihy, ovoce v pivním těstíčku	4–5

* Vaření bez pokličky
** Bez pokličky
*** Často obracejte

Dětská pojistka

Varnou desku můžete zajistit proti náhodnému zapnutí a zabránit tak dětem, aby zapnuly varné zóny.

Aktivace a dezaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnuta.

Zapnutí: Tiskněte symbol ⊂⊃ po dobu asi 4 sekund. Ukazatel umístěný vedle symbolu ⊂⊃ se rozsvítí na 10 sekund. Varná deska je nyní uzamčena.

Vypnutí: Tiskněte symbol ⊂⊃ po dobu asi 4 sekund. Funkce blokování je nyní dezaktivována.

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy, když je varná deska vypnuta.

Zapnutí a vypnutí

V kapitole *Základní nastavení* jsou uvedeny informace o zapojení automatické dětské pojistky.

Funkce Powerboost

Pomocí funkce Powerboost lze větší množství vody ohřát rychleji než při použití varného stupně 9.

Tato funkce je k dispozici u všech varných zón.

Zapnutí

Varná deska musí být zapnuta, ale žádná varná zóna nesmí být v provozu.

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **boost**.
   Ukazatel b se rozsvítí.

Funkce je aktivována.

Upozornění: Je-li v provozu funkce Powerboost a přitom se zapne některá varná zóna, bude na ukazateli varné zóny blikat b a 9 a poté se nastaví varný stupeň 9. Funkce Powerboost se vypne.

Dezaktivace této funkce

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **boost**.
   Ukazatel b zmizí a varná zóna opět přejde k varnému stupni 9.

Funkce je dezaktivována.

Upozornění: Za určitých okolností lze funkci Powerboost automaticky odpojit za účelem ochrany elektronických komponentů uvnitř desky.

Funkce nastavení času

Tato funkce může být využívána dvěma různými způsoby:

- pro automatické vypnutí varné zóny.
- jako budík

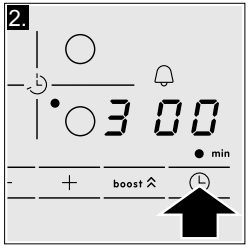
Automatické vypnutí varné zóny

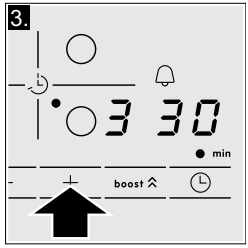
Po uplynutí zadané doby se varná zóna automaticky vypne.

Nastavení doby vaření.

Varná deska musí být zapnuta:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný varný stupeň.
2. Stiskněte symbol ◷. U varné zóny se rozsvítí ukazatel ●. Na displeji funkce nastavení času se zobrazí 00.
3. Stiskněte symbol + nebo –. Zobrazí se základní nastavení:
   Symbol +: 30 minut
   Symbol –: 10 minut





4. Tiskněte symbol + nebo – tak dlouho, dokud se neobjeví požadovaná doba vaření.

Po několika sekundách začne ubíhat nastavený čas.

Upozornění: Je možné automaticky nastavit stejnou dobu vaření u všech zón. Nastavený čas bude ubíhat na každé varné zóně nezávisle.
V kapitole *Základní nastavení* jsou uvedeny informace o automatickém nastavení doby vaření.

Změna nebo zrušení doby vaření

Zvolte varnou zónu. Stiskněte symbol ◷ a pomocí symbolů + nebo – změňte dobu vaření nebo nastavte na 00.

Po uplynutí času

Varná zóna se vypne. Zazní zvukový signál a na displeji funkce nastavení času se na 10 sekund zobrazí 00. U varné zóny se rozsvítí ukazatel ●. Stiskněte symbol ◷, ukazatele zhasnou a zvukový signál se vypne.

Upozornění

- Pokud byla délka doby vaření nastavena na několika varných zónách, na displeji funkce nastavení času se zobrazuje vždy jen doba vaření zvolené varné zóny.
- Dobu vaření je možné nastavit až na 99 minut.

Budík

Pomocí funkce kuchyňského budíku můžete nastavit čas až na 99 minut. Budík nezávisí na žádném jiném nastavení. Tato funkce automaticky nevypíná varnou zónu.

Nastavení této funkce

1. Kuchyňský budík může být zvolen dvěma různými způsoby:
   - Pokud byla zvolena varná zóna: Stiskněte symbol ◷ 2krát.
   - Pokud nebyla zvolena varná zóna: Stiskněte symbol ◷.

   Ukazatel ● umístěný vedle symbolu 🔔 se rozsvítí. Na displeji funkce nastavení času se zobrazí 00.
2. Stiskněte symbol + nebo –. Zobrazí se základní nastavení.
   Symbol +: 10 minut
   Symbol –: 5 minut
3. Nastavení požadovaného času pomocí symbolů + nebo –.

Po několika sekundách začne čas ubíhat.

Změna nebo zrušení doby vaření

Tiskněte několikrát symbol ◷, dokud se nerozsvítí ukazatel ● umístěný vedle symbolu 🔔. Pomocí symbolů + nebo – změňte dobu vaření nebo nastavte na 00.

Po uplynutí času

Ozve se upozorňující zvukový signál. Na displeji funkce nastavení času se zobrazí 00. Po 10 sekundách ukazatele zhasnou.

Po stisknutí symbolu ◷ ukazatele zhasnou a zvukový signál se vypne.

Automatické omezení času

Pokud je některá z varných zón v provozu během dlouhotrvajícího časového úseku a neprovedete změnu jejího nastavení, aktivuje se automatické omezení času.

Ohřev varné zóny je přerušen. Na displeji varné zóny střídavě bliká F, 8 a ukazatel zbytkového tepla H/H.

Jakmile stisknete jakýkoliv symbol, ukazatel se zhasne. Nyní můžete provést nové nastavení varné zóny.

Jakmile je aktivováno automatické omezení času, řídí se tato funkce podle nastaveného varného stupně (od 1 do 10 hodin).

Základní nastavení

Spotřebič má různá základní nastavení. Tato nastavení mohou být přizpůsobena zvláštním potřebám uživatele.

Ukazatel	Funkce
c 1	**Automatická dětská pojistka**
	0 Vypnuto*
	1 Zapnuto
c2	**Zvukové signály**
	0 Potvrzující signál i chybový signál jsou vypnuté.
	1 Zapnutý je pouze chybový signál.
	2 Zapnutý je pouze potvrzující signál.
	3 Aktivovány jsou všechny signály.*
c5	**Automatické nastavení doby vaření**
	0 Vypnuto*
	1–99 Doba pro automatické vypnutí
c6	**Délka trvání signálu funkce nastavení času**
	1 10 sekund*
	2 30 sekund
	3 1 minuta
c7	**Funkce Power-Management**
	0 = Vypnuto*
	1 = 1 000 W minimální výkon
	1.= 1 500 W
	2 = 2 000 W
	...
	9 nebo 9. = maximální výkon varné desky**
c9	**Doba pro zvolení varné zóny**
	0 Bez omezení: Zůstává zvolena naposledy naprogramovaná varná zóna.*
	1 Omezeno: Varná zóna setrvá zvolená pouze po dobu 10 sekund.
c0	**Návrat k původnímu nastavení**
	0 osobní nastavení*
	1 návrat k nastavení od výrobce

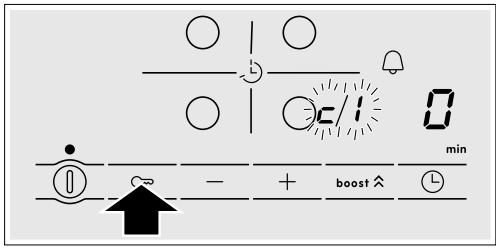
*Nastaveno od výrobce

**Maximální výkon desky závisí na nastavení hodnoty připojení proudu, které se provádí při instalaci. Aby nedošlo k překročení této maximální hodnoty, je varná deska vybavena řadou součástek, které automaticky řídí hodnotu výkonu tak, že daný výkon rozdělují dle potřeby mezi jednotlivé zapnuté varné zóny.

Provedení základního nastavení

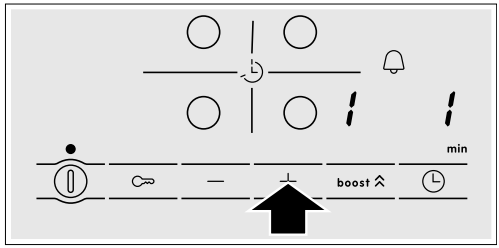
Varná deska musí být vypnuta.

1. Zapněte varnou desku.
2. V následujících 10 sekundách stiskněte symbol asi na 4 sekundy.



Na displeji se střídavě rozsvěcuje a a jako předdefinované nastavení.

3. Stiskněte několikrát symbol , dokud se nezobrazí ukazatel požadované funkce.
4. Poté zvolte požadované nastavení pomocí symbolů + a –.



5. Znovu stiskněte symbol asi na 4 sekundy.

Nastavení je nyní uloženo.

Odejít

Základní nastavení opustíte tak, že varnou desku vypnete pomocí hlavního vypínače.

Péče o spotřebič a jeho čištění

Rady a upozornění obsažené v této kapitole slouží jako pomůcka pro optimální čištění a údržbu varné desky

Varná deska

Čištění

Desku očistěte po každém použití. Zabráníte tím připálení zbytků jídla a nečistot ulpěných na varné desce. Nikdy nečistěte varnou desku, dokud dostatečně nevychladne.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro varné desky. Řiďte se pokyny uvedenými na obalu výrobku.

Nikdy nepoužívejte:

- neředěné čistící prostředky na nádobí,
- mycí prostředky do myček nádobí,
- abrazivní čisticí prostředky,
- žíraviny jako spreje na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn,
- drsné houbičky, které škrábou,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Nejlépe lze odolnou nečistotu odstranit pomocí škrabky na sklo. Řiďte se pokyny výrobce.

Škrabky na sklo je možno získat v odborném servisním středisku nebo v našem internetovém obchodu.

Rámeček varné desky

Mějte na paměti následující pokyny, vyvarujete se tak poškození rámečku varné desky:

- Používejte pouze teplou vodu s trochou saponátu
- Nikdy nepoužívejte ostré předměty ani abrazivní čisticí prostředky
- Nepoužívejte škrabku na sklo

Odstranění závad

Závady bývají obvykle způsobeny drobnými maličkostmi. Předtím, než se spojíte s odborným servisním střediskem, berte prosím v potaz následující rady a upozornění.

Ukazatel	Závada	Řešení
žádný	Byl přerušen přívod elektrického proudu.	Za pomoci jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k přerušení dodávky elektrického proudu.
	Zapojení spotřebiče nebylo provedeno v souladu se schématem zapojení.	Zkontrolujte, zda byl spotřebič zapojen v souladu se schématem zapojení.
	Závada v elektronickém systému.	Pokud předcházejícími ověřeními nevyřešíte danou závadu, spojte se s odborným servisním střediskem.
Ukazatele blikají	Ovládací panel je mokrý, nebo je na něm umístěn nějaký předmět.	Vysušte zónu ovládacího panelu, nebo odstraňte daný předmět.

* Jestliže příčina závady stále trvá, spojte se s odborným servisním střediskem.

Nepokládejte žádné horké nádoby na ovládací panel.

Ukazatel	Závada	Řešení
Bliká ukazatel – na ukazatelích varných zón	Došlo k poruše elektronického systému.	Krátce rukou zakryjte ovládací pole, abyste poruchu potvrdili.
Er + číslo / d + číslo /P + číslo	Závada v elektronickém systému.	Vypojte varnou desku z elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*
F0 / F9	Vznikla interní vada ve výkonu funkce.	Vypojte varnou desku z elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*
F2	Elektronický systém se přehřál a vypnul příslušnou varnou zónu.	Vyčkejte, až elektronický obvod dostatečně vychladne. Poté stiskněte jakýkoliv symbol varné desky.*
F4	Elektronický systém se přehřál a vypnuly se všechny varné zóny.	
F5 + varný stupeň a upozorňující zvukový signál	Na ovládacím panelu stojí teplá nádoba. Je velmi pravděpodobné, že se elektronický systém přehřívá.	Sundejte tuto nádobu. Ukazatel poruchy po chvíli zhasne. Můžete pokračovat ve vaření.
F5 a upozorňující zvukový signál	Na ovládacím panelu stojí teplá nádoba. Varná zóna se vypnula kvůli ochraně elektronického systému.	Sundejte tuto nádobu. Vyčkejte několik sekund. Stiskněte jakékoli ovládací pole. Po zhasnutí ukazatele poruchy můžete pokračovat ve vaření.
U1	Přívodní elektrické napětí neodpovídá obvyklému limitu fungování.	Spojte se s dodavatelem elektrické energie.
U2 / U3	Varná zóna se přehřála a došlo k jejímu vypnutí za účelem ochrany pracovní desky.	Vyčkejte, až elektronický systém dostatečně vychladne, a poté varnou zónu opět zapněte.

* Jestliže příčina závady stále trvá, spojte se s odborným servisním střediskem.

Nepokládejte žádné horké nádoby na ovládací panel.

Běžný hluk při provozu spotřebiče

Technologie indukčního ohřevu je založena na vytváření elektromagnetických polí, díky nimž teplo vychází přímo ze dna nádoby. Tato pole mohou v závislosti na konstrukci nádoby vydávat určitý hluk či vibrace, jak je popsáno níže:

Hluboké hučení jako v transformátoru

Tento hluk se tvoří při vaření s vysokým stupněm výkonu. Jeho příčinou je množství energie předávané z varné desky na dno nádoby. Tento hluk vymizí nebo zeslábne, jakmile se nastaví nižší varný stupeň.

Tiché hvízdání

Zmíněný hluk vzniká, pokud je nádoba prázdná. Tento hluk vymizí, jakmile se do nádoby dá voda či potraviny.

Praskání

Tento hluk se objevuje u nádob složených z několika vrstev různých materiálů. Hluk vzniká kvůli vibracím vytvářeným spojovacími plochami mezi různými vrstvami materiálů. Tento hluk vychází z nádoby. Množství a způsob vaření potravin mohou ovlivňovat intenzitu hluku.

Hlasitější hvízdání

Hluk vzniká především u nádob složených z několika vrstev různých materiálů, jakmile jsou tyto zapnuty na maximální výkon ohřevu a na dvou varných zónách zároveň. Toto hvízdání vymizí nebo se vyskytuje jen ojediněle, jakmile se sníží varný stupeň.

Hluk ventilátoru

Pro správné využití elektronického systému musí varná deska pracovat při kontrolované teplotě. Za tímto účelem je varná deska vybavena ventilátorem, který se spustí při zaznamenání vyšší teploty. Ventilátor může rovněž běžet ze setrvačnosti po vypnutí varné desky, pokud je zaznamenaná teplota stále příliš vysoká.

Pravidelně se opakující zvuky a zvuky připomínající tikání hodinek

Tento druh hluku se objeví, pokud jsou v provozu 3 a více varných zón, a vymizí nebo zeslábne, jakmile se některá varná zóna vypne.

Uvedené druhy hluku jsou normálním jevem, jsou součástí indukční technologie a nejsou žádným náznakem poruchy.

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD:

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

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Testy pokrmů

Tato tabulka byla vypracována pro potřeby testovacích zkušeben za účelem snadnější kontroly našich spotřebičů.

Údaje v tabulce se vztahují k našemu nádobí Schulte–Ufer (4dílná sada nádob pro indukční varnou desku HEZ 390042) v níže uvedených velikostech:

- kastrol Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny Ø 14,5 cm,
- hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny Ø 14,5 cm,
- hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pro varné zóny Ø 18 cm,
- pánev Ø 24 cm, l pro varné zóny Ø 18 cm.

Testy pokrmů	Varná zóna	Předehřátí			Vaření	
		Varný stupeň	Doba trvání (min:s)	Poklička	Varný stupeň	Poklička
Rozpouštění čokolády						
Nádoba: kastrol						
Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker tmavá 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	–	–	–	1 – 1.	ne
Ohřívání a udržování teploty čočkové polévky						
Nádoba: hrnec						
Počáteční teplota 20 °C						
*Čočková polévka**						
Množství 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 bez míchání	ano	1.	ano
Množství: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 bez míchání	ano	1.	ano
Čočková polévka v konzervě, např. čočka s klobásou zn. Erasco						
Množství 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30, zamíchat asi po 1:00	ano	1.	ano
Množství 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30, zamíchat asi po 1:00	ano	1.	ano
Příprava bešamelové omáčky						
Nádoba: kastrol						
Teplota mléka: 7 °C						
Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 14,5 cm					
1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku a sůl a vše zahřívejte.		1	cca 3:00	ne		
2. Přidejte mléko a za neustálého míchání přiveďte omáčku k varu.		7	cca 5:20	ne		
3. Až bešamelová omáčka přejde varem, neustále ji míchejte ještě další 2 minuty.					1	ne
Příprava rýže s mlékem						
Nádoba: hrnec						
Teplota mléka: 7 °C						
Ohřívejte mléko, dokud nevzkypí. Změňte doporučený varný stupeň a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl.						
Přísady: 190 g kulatozrnné rýže, 23 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 14,5 cm	8.	cca 6:30	ne	2, zamíchat asi po 10:00	ano
Přísady: 250 g kulatozrnné rýže, 30 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 18 cm					
Vaření rýže*						
Nádoba: hrnec						
Teplota vody 20 °C						
Přísady: 125 g kulatozrnné rýže, 300 ml vody a špetka soli	Ø 14,5 cm	9	cca 2:30	ano	2	ano
Přísady: 250 g kulatozrnné rýže, 600 ml vody a špetka soli	Ø 18 cm	9	cca 2:30	ano	2.	ano

*Recept podle DIN 44550

**Recept podle DIN EN 60350–2

Testy pokrmů	Varná zóna	Předehřátí			Vaření	
		Varný stupeň	Doba trvání (min:s)	Poklička	Varný stupeň	Poklička
Smažení, vepřová panenka						
Nádoba: pánev Počáteční teplota panenky: 7 °C 2 plátky panenky (celková hmotnost 200 g, tloušťka 1 cm)	Ø 18 cm	9	1:30	ne	7	ne
Smažení palačinek**						
Nádoba: pánev 55 ml těsta na jednu palačinku	Ø 18 cm	9	1:30	ne	7	ne
Smažení hluboce zmražených brambor						
Nádoba: hrnec Přísady: 1,8 kg slunečnicového oleje, na přípravu: 200 g hluboce zmražených bramborových hranolků (např. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Dokud teplota oleje nebude 180 °C.	ne	9	ne

*Recept podle DIN 44550

**Recept podle DIN EN 60350–2

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.
Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

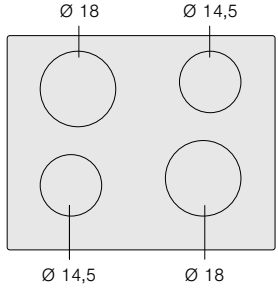
Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách www.bosch-home.com/cz.
Zde máte také možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

Návod na obsluhu

PIA 611B68E

Q4ACZM2954

PIA..B...



	g*	b*
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 18	1.800 W	2.500 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

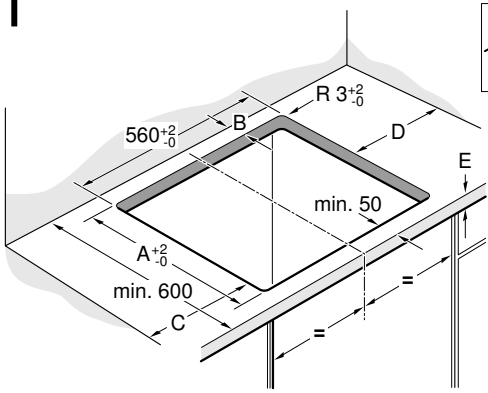
sk Obsah

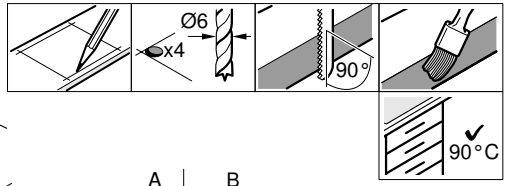
MONTÁŽNY NÁVOD 4
Montáž 4
Dôležité upozornenie 6
Príprava montovaného nábytku, obrázky 1/2/3/4 6
Inštalácia spotrebiča, obrázky 5/6 7
Zmena zapínacieho prúdu 13 / 16 A, obrázok 7 7
Odmontovanie spotrebiča 7
NÁVOD NA POUŽÍVANIE 8
Bezpečnostné pokyny 8
Príčiny škôd 9
Ochrana životného prostredia 10
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia 10
Tipy pre úsporu energie 10
Indukčné varenie 10
Výhody indukčného varenia 10
Nádoby 10
Oboznámenie sa so spotrebičom 11
Ovládací panel 11
Varné zóny 11
Indikátor zvyškového tepla 11
Naprogramovanie varného panela 12
Zapnutie a vypnutie varného panela 12
Nastavenie varnej zóny 12
Tabuľka varenia 12
Detská poistka 13
Aktivácia a deaktivácia detskej poistky 13
Automatická detská poistka 13
Funkcia Powerboost 14
Aktivácia 14
Pri deaktivácii postupujte nasledovne 14
Funkcia nastavenia času 14
Automatické vypnutie varnej zóny 14
Oznamovacie hodiny 14
Automatické obmedzenie času 15
Základné nastavenia 15
Prístup k základným nastaveniam 16
Starostlivosť a čistenie 16
Varný panel 16
Rám varného panela 16
Ako postupovať v prípade porúch 16
Normálny hluk počas chodu prístroja 17
Zákaznícky servis 17
Testované pokrmy 18

MONTÁŽNY NÁVOD

Montáž

1

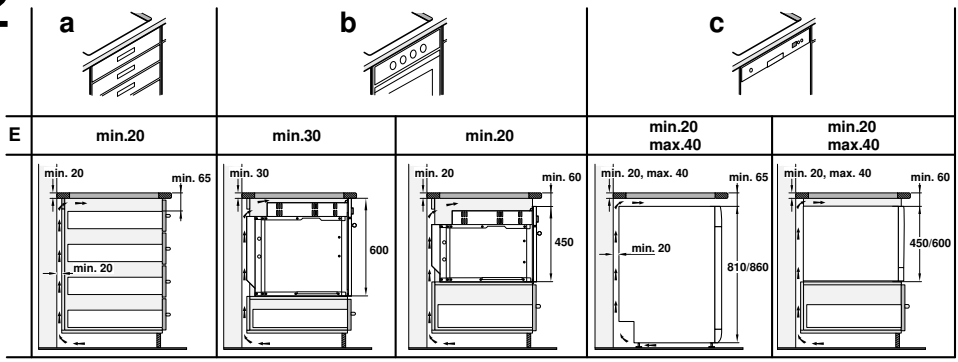




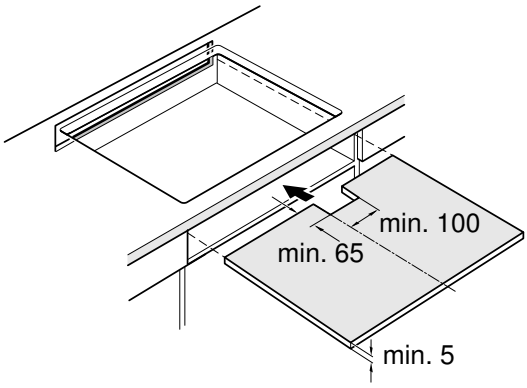
A	B
490	min. 60
500	min. 50

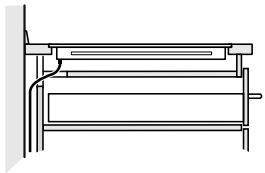
C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

2

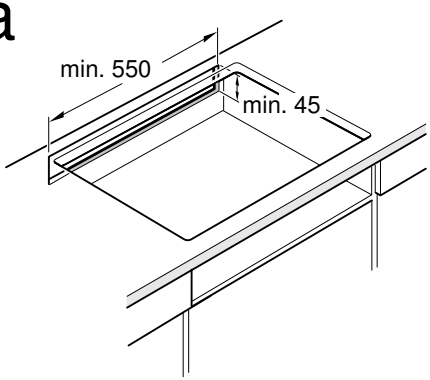


3

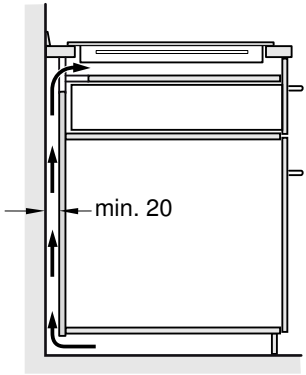




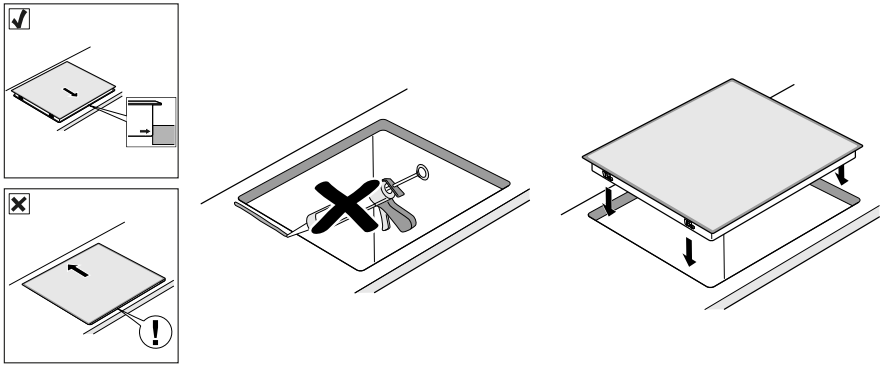
4a



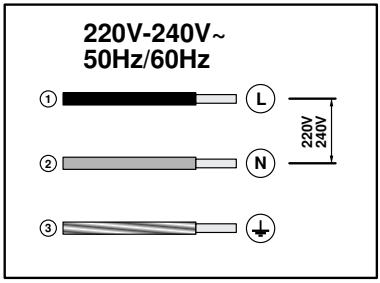
4b

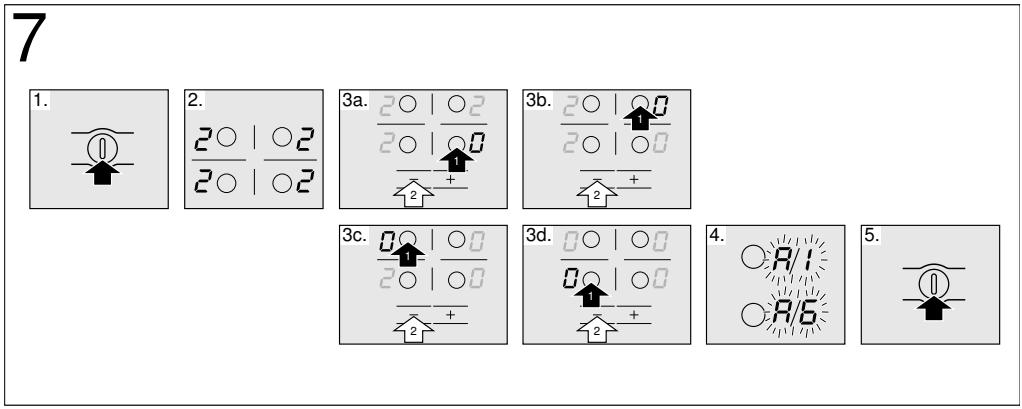


5



6





Dôležité upozornenie

Bezpečnosť: Bezpečnosť pri používaní je zaručená, len ak bola inštalácia správne technicky vykonaná, a to vsúlade s uvedeným návodom na montáž. Za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou zodpovedá osoba, ktorá inštaláciu vykonáva.

Pripojenie elektrického prúdu: zapojenie smie vykonať len autorizovaný technik. Musí sa riadiť ustanoveniami spoločnosti zodpovednej za dodávku elektrickej energie v okolí.

Typ zapojenia: spotrebič patrí do ochrannej triedy I a môže sa používať len v kombinácii s napájacím vedením s uzemnením.

Výrobca nezodpovedá za nesprávne používanie spotrebiča, ani za škody spôsobené jeho nesprávnou elektrickou inštaláciou.

Inštalácia: spotrebič musí byť zapojený do pevnej elektroinštalácie, do ktorej sa musia zapojiť vhodné prostriedky na vypnutie v súlade s inštalačnými prepismi.

Montáž vstavaných častí pod pracovnú dosku: Indukčné panely je možné inštalovať len nad zásuvku, rúry s nútenou ventiláciou rovnakej značky alebo umývačky riadu rovnakej značky. Pod varný panel nie je možné inštalovať chladničky, rúry na pečenie bez ventilácie ani práčky.

Napájací kábel: napájací kábel nesmie byť blokovaný ani prechádzať cez ostré hrany. Ak je pod doskou nainštalovaná rúra, kábel preveďte cez zadné rohy rúry až do napájacej skrinky. Musí sa umiestniť tak, aby sa nedotýkal horúcich častí varného panela alebo rúry na pečenie.

Pracovná doska: rovná, vodorovná, stabilná. Dodržiavajte pokyny výrobcu pracovnej dosky.

Záruka: nesprávna inštalácia, zapojenie alebo montáž znamená stratu platnosti záruky produktu.

Upozornenie: Akúkoľvek manipuláciu vo vnútri spotrebiča vrátane výmeny napájacieho kábla môže vykonávať len odborný personál Strediska technickej podpory so špecifickým vzdelaním.

Príprava montovaného nábytku, obrázky 1/2/3/4

Vstavaný nábytok: odolný minimálne voči teplote 90 °C.

Otvor: odstráňte triesky po rezacích prácach.

Rezaný povrch: zapečaťte teplu odolným materiálom.

Inštalácia nad zásuvkovú skriňu, obrázok 2a

Kovové predmety, ktoré sa nachádzajú v zásuvke, sa môžu z dôvodu recirkulácie vzduchu z vetracieho zariadenia zohriať na vysoké teploty; v takomto prípade sa odporúča použiť oddeľovací panel.

Oddeľovací panel: môže sa použiť drevená doska **(obrázok 3)** alebo si môžete zaobstarať vhodné príslušenstvo z nášho servisného strediska. Objednávací kód tohto príslušenstva je 686002.

Pracovná doska: musí mať hrúbku minimálne 20 mm.

Vzdialenosť medzi vrchnou časťou dosky a vrchnou časťou zásuvky musí byť 65 mm.

Inštalácia nad rúru na pečenie, obrázok 2b

Pracovná doska: musí mať hrúbku minimálne:

- 20 mm, ak je pod doskou inštalovaná kompaktná rúra na pečenie.
- 30 mm, ak je pod doskou inštalovaná iná než kompaktná rúra na pečenie.

Ak bol panel nainštalovaný nad kompaktnú rúru na pečenie, je potrebné nechať vzdialenosť 60 mm medzi hornou časťou rúry a hornou časťou pracovnej dosky.

Inštalácia nad umývačku riadu, obrázok 2c

Musí sa nainštalovať oddeľovací panel. Toto príslušenstvo je potrebné zakúpiť v odbornom servisnom stredisku. Objednávací kód tohto príslušenstva je 686002.

Pracovná doska: musí mať hrúbku minimálne 20 mm a maximálne 40 mm.

Vzdialenosť medzi hornou časťou pracovnej dosky a hornou časťou umývačky riadu musí byť:

- 60 mm, ak je pod doskou nainštalovaná kompaktná umývačka.
- 65 mm, ak je pod doskou nainštalovaná iná než kompaktná umývačka.

Ventilácia, obrázok 4

Berúc do úvahy ventiláciu panela, sú potrebné:

- otvor v hornej časti zadnej steny nábytku **(obrázok 4a)**.
- oddeľovací panel medzi zadnou stenou nábytku a stenou kuchyne **(obrázok 4b)**.

Inštalácia spotrebiča, obrázky 5/6

Zapojte spotrebič do elektrickej siete a skontrolujte jeho fungovanie.

- Prívodné napätie, pozri výrobný štítok.
- Zapojte výhradne v súlade so schémou zapojenia **(obrázok 6)**.
  1. hnedý
  2. modrý
  3. žltozelený

Zmena zapínacieho prúdu 13 / 16 A, obrázok 7

Pred prvým použitím skontrolujte, či je zapínací prúd varného panela správny.

Keď chcete zmeniť zapínací prúd, postupujte nasledovne:

1. Varný panel zapnite hlavným vypínačom. Na varné zóny nedávajte žiadnu varnú nádobu.

2. V priebehu nasledujúcich 60 sekúnd nastavte všetky varné zóny podľa potrebného zapínacieho prúdu na požadovaný stupeň varenia, pozri tabuľku

Stupeň varenia	Zapínací prúd v ampéroch
2	16 A
3	13 A

3. Všetky varné zóny postupne vypnite, začínajúc varnou zónou vpravo dolu, proti smeru hodinových ručičiek.

4. Na ukazovateli pravej varnej zóny sa zobrazí zvolený zapínací prúd.

5. Varný panel vypnite hlavným vypínačom.

Zvolený zapínací prúd bol správne uložený.

Odmontovanie spotrebiča

Odpojte spotrebič od elektrickej siete.

Vytlačte zospodu varný panel a vyberte ho.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča! Nepokúšajte sa spotrebič vybrať páčením zhora.

NÁVOD NA POUŽÍVANIE

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:
www.bosch-home.com a v internetovom obchode:
www.bosch-eshop.com

⚠ Bezpečnostné pokyny

Tento návod si starostlivo prečítajte. Návod na používanie a montážny návod, rovnako ako doklad s údajmi o spotrebiči, si starostlivo odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Akonáhle spotrebič vybalíte, pozorne ho skontrolujte. Pokiaľ bol spotrebič pri preprave nejakým spôsobom poškodený, neuvádzajte ho do prevádzky, kontaktujte príslušný odborný servis a napíšte zápis o vzniknutých škodách. V opačnom prípade strácate nárok na akékoľvek odškodnenie.

Spotrebič je potrebné inštalovať v súlade s priloženými pokynmi určenými na jeho montáž.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru.Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Nepoužívajte žiadne kryty na varný panel. Môžu viesť k nehodám, napr. prehriatím, vznietením alebo praskajúcimi materiálmi.

Nepoužívajte nevhodné ochranné zariadenia alebo detskú ochrannú mriežku. Môžu viesť k nehodám.

Tento spotrebič nie je určený na prevádzku s externými spínacími hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Osoby s implantovaným kardiostimulátorom alebo podobným lekárskym zariadením musia byť obzvlášť opatrné pri používaní alebo pohybovaní sa v blízkosti varných indukčných panelov, keď sú zapnuté. Poraďte sa so svojím lekárom alebo výrobcom prístroja, aby ste sa uistili, že spĺňa platné predpisy, a informovali sa o prípadnej nekompatibilnosti.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrene zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskladňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Kovové predmety sa pri kontakte s varným panelom veľmi rýchlo zahrievajú. Na varný panel nikdy nepokladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky.

- Odpojte varný panel vždy po každom použití pomocou hlavného vypínača. Nečakajte na automatické vypnutie varného panela, ktoré nastáva po detekcii odobrania nádoby.

Nebezpečenstvo elektrického výboja!

- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Nebezpečenstvo poruchy!

Tento varný panel je vybavený ventilátorom umiestneným v jeho spodnej časti.
V prípade, že je pod panelom úložný priestor, nemali by sa doň odkladať drobné predmety alebo papier. Vtiahnutie týchto predmetov do ventilátora by mohlo spôsobiť jeho poruchu alebo poškodiť systém chladenia.

Medzi úložným priestorom a vstupom ventilátora je potrebné zachovať vzdialenosť minimálne 2 cm.

Nebezpečenstvo poranenia!

- Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel aj varná nádoba prasknúť z dôvodu prehriatia. Varná nádoba, ktorá je vo vodnom kúpeli, nesmie stáť priamo na dne nádoby s vodou. Používajte len varné nádoby, ktoré sú odolné voči teplu.
- Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dná hrncov vždy suché.

Príčiny škôd

Pozor!

- Hrubé dná nádob môžu varný panel poškriabať.
- Na varné zóny nikdy nestavajte prázdne nádoby. Môžu spôsobiť ich poškodenie.
- Nikdy neodkladajte horúce nádoby na ovládací panel, zóny ukazovateľov alebo na rám panela. Môžu spôsobiť jeho poškodenie.
- Pád tvrdých alebo špicatých predmetov na varný panel môže spôsobiť jeho poškodenie.
- Ak položíte na horúcu varnú zónu alobal a plastový riad, dôjde k ich roztaveniu. Neodporúčame používať na varnom paneli ochrannú fóliu.

Celkový vzhľad

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škvrny	Rozliate potraviny	Pomocou škrabky na sklo okamžite odstráňte rozliaty pokrm.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte čistiace prostriedky určené pre varné panely.
Poškriabanie	Soľ, cukor a piesok	Varný panel nepoužívajte ako doštičku na krájanie či pracovnú dosku.
	Drsné dná nádob poškriabu sklokeramickú dosku.	Skontrolujte riad.
Strata farby	Nevhodné čistiace prostriedky	Používate čistiace prostriedky určené pre varné panely.
	Odretie riadom	Hrnce a panvice pri premiestňovaní nadvihujte.
Oprýskanie	Cukor, prísady s vysokým obsahom cukru	Pomocou škrabky na sklo okamžite odstráňte rozliaty pokrm.

Ochrana životného prostredia

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



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

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

Tipy pre úsporu energie

- Hrnce vždy prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje výrazne viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, aby ste videli do hrnca bez toho, aby ste museli nadvihnúť pokrievku.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dná zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny. Nezabudnite: Výrobcovia riadu uvádzajú často horný priemer hrnca, ktorý je zvyčajne väčší ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvo používajte malý hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovajú vitamíny a minerálne látky.
- V pravý čas prepnite na nižší stupeň varenia. Tým môžete ušetriť energiu.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie predstavuje radikálnu zmenu v tradičnom spôsobe zohrievania, teplo sa vytvára priamo v nádobe. To prináša viacero výhod:

- Úspora času pri varení a smažení; pri priamom zohrievaní nádoby.
- Šetrí sa energia.
- Jednoduchšia starostlivosť o spotrebič a jeho čistenie. Potraviny, ktoré prípadne vykypia z nádoby, sa nepripaľujú tak rýchlo.
- Ovládanie tepla a bezpečnosť; panel poskytuje alebo vypína energiu okamžite po dotyku kontrolného ovládača. Indukčná varná zóna prestane bez predchádzajúceho vypnutia poskytovať teplo, ak sa nádoba odloží.

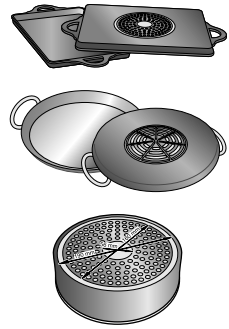
Nádoby

Na indukčné varenie sú vhodné iba feromagnetické nádoby, môžu byť z:

- smaltovanej ocele
- liateho železa
- špeciálneho riadu na indukciu z nehrdzavejúcej ocele.

Aby ste zistili, či sú nádoby vhodné, overte, či je dno nádoby priťahované magnetom.

Existuje aj iný typ nádob na indukciu, ktorých dno nie je celé feromagnetické.



Pri používaní veľkých varných nádob s menším feromagnetickým priemerom sa zohrieva len ich feromagnetická časť a rozloženie tepla tak nie je rovnomerné.

Nádoby s hliníkovým dnom majú menšiu feromagnetickú časť, čo môže znížiť dodávaný výkon, spôsobiť problémy pri rozpoznávaní nádoby alebo dokonca nádobu nerozpoznať.

Na dosiahnutie dobrých výsledkov pri varení sa odporúča použiť nádobu, ktorá má priemer feromagnetickej časti zhodný s veľkosťou varnej zóny. Ak nádoba na varnej zóne nie je rozpoznaná, položte ju na varnú zónu s menším priemerom.

Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívajte difúzne panely ani nádoby z:

- normálnej jemnej ocele
- skla
- hliny
- medi
- hliníka

Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádob môžu ovplyvniť homogenitu výsledku varenia. Nádoby vyrobené z materiálov, ktoré pomáhajú šíriť teplo, ako nádoby „sandwich“ z nehrdzavejúcej ocele, rozdeľujú teplo rovnomerne, šetriac čas a energiu.

Chýbajúca nádoba alebo nevhodný rozmer

V prípade, že na vybranú varnú zónu nepostavíte žiadnu nádobu, alebo ak je nádoba z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, začne hodnota varného stupňa na ukazovateli varnej zóny blikať. Použite vhodnú nádobu, aby indikátor prestal blikať. Ak to trvá viac ako 90 sekúnd, varná zóna sa automaticky vypne.

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezohrievajte prázdne nádoby ani nepoužívajte nádoby s tenkým dnom. Varný panel je vybavený interným bezpečnostným systémom, ale prázdna nádoba sa môže zohriať tak rýchle, že funkcia „automatického vypnutia“ nemá čas reagovať a môže dosiahnuť veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby sa môže roztaviť a poškodiť sklo panela. V tomto prípade sa nedotýkajte nádoby a vypnite varnú zónu. Ak po vychladnutí nefunguje, skontaktujte sa s asistenčnou technickou službou.

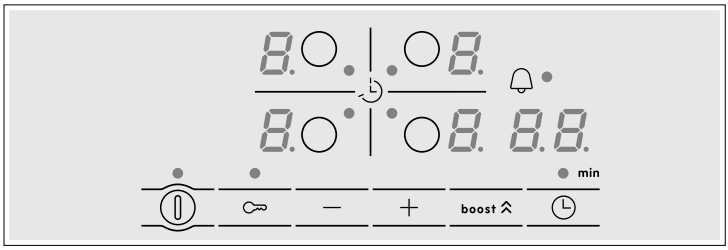
Detekcia nádoby

Každá varná zóna má minimálny limit na detekciu nádoby, ktorý závisí od materiálu použitej nádoby. Preto je potrebné používať varnú zónu, ktorá je najvhodnejšia pre priemer vašej nádoby.

Oboznámenie sa so spotrebičom

Na *strane 2* nájdete informácie o rozmeroch a výkone varných zón.

Ovládací panel



Ovládacie plochy	
⏻	Hlavný vypínač
◯	Zvoľte varnú zónu
–/+	Zvoľte nastavenia
boost ⌃⌃	Funkcia Powerboost
◷	Funkcia nastavenia času
⊶	Detská poistka

Ukazovatele	
0	Prevádzkový stav
1-9	Varné stupne
b	Funkcia Powerboost
H/h	Zvyškové teplo
00	Funkcia nastavenia času

Ovládacie plochy

Stlačením symbolu dôjde k aktivácii príslušnej funkcie.

Upozornenie: Dbajte na to, aby boli ovládacie plochy vždy suché. Vlhkosť môže mať vplyv na funkciu spotrebiča.

Varné zóny

Varná zóna	
◯ Jednookruhová varná zóna	Používajte nádobu vhodnej veľkosti.
Používajte len tie varné nádoby, ktoré sú vhodné na indukčné varenie, viď časť „Vhodné varné nádoby“.	

Indikátor zvyškového tepla

Všetky varné zóny tohto varného panela sú vybavené ukazovateľom zvyškového tepla, ktorý ukazuje, ktorá varná zóna je stále teplá. Vyvarujte sa dotyku varnej zóny označenej týmto údajom.

Aj napriek tomu, že je varný panel vypnutý, ukazovateľ h alebo H bude svietiť, kým bude varná zóna teplá.

Pokiaľ nádobu odstavíte z varnej zóny pred jej vypnutím, budú sa striedavo zobrazovať ukazovatele h alebo H a zvolený varný stupeň.

Naprogramovanie varného panela

V tejto kapitole je ukázané, ako nastaviť varnú zónu. V tabuľke sú uvedené stupne výkonu a čas varenia rôznych pokrmov.

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel sa zapína a vypína pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie: stlačte symbol ⏻. Zaznie zvukový signál. Rozsvieti sa ukazovateľ pri hlavnom vypínači a ukazovatele 0 varných zón. Varný panel je pripravený na používanie.

Vypnutie: stláčajte symbol ⏻, kým ukazovatele nezhasnú. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla zostane rozsvietený, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenia

- Varný panel sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenia ostávajú v pamäti počas prvých 4 sekúnd po vypnutí varného panela. Po opätovnom zapnutí varného panela v tomto časovom úseku naskočia predchádzajúce nastavenia.

Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný varný stupeň pomocou symbolov **+** a **-**.

Varný stupeň 1 = minimálny výkon.

Varný stupeň 9 = maximálny výkon.

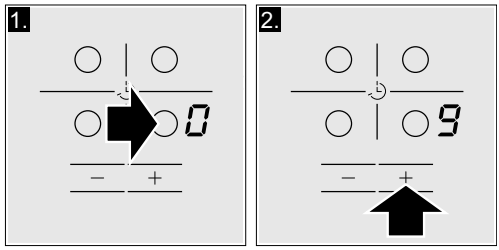
Každý varný stupeň je vybavený jedným medzistupňom. Je vyznačený bodom.

Zvolenie varnej zóny a varného stupňa

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Pomocou symbolu ◯ zvoľte varnú zónu.

2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd stlačte symbol **+** alebo **-**. Zobrazí sa základné nastavenie:
Symbol **+** varný stupeň 9
Symbol **-** varný stupeň 4



Varný stupeň je nastavený.

Zmena varného stupňa

Zvoľte varnú zónu a stláčajte symbol **+** alebo **-**, kým sa nezobrazí požadovaný varný stupeň.

Vypnutie varnej zóny

Zvoľte varnú zónu a potom stláčajte symbol **+** alebo **-**, kým sa neobjaví 0.

Varná zóna sa vypne a objaví sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Upozornenia

- Pokiaľ sa na varnú zónu neumiestnila varná nádoba, zvolený varný stupeň bliká. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Ak sa na varnú zónu umiestnila varná nádoba pred zapnutím varného panela, bude rozpoznaná 20 sekúnd po zapnutí hlavného vypínača a varná zóna sa zvolí automaticky. Po rozpoznaní nádoby zvoľte varný stupeň do 20 sekúnd, inak sa varná zóna vypne.

  Ak aj umiestnite naraz viac ako jednu nádobu, po zapnutí varného panela bude rozpoznaná len jedna z nich.

Tabuľka varenia

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Na začiatku varenia používajte varný stupeň 9.

Kašovité pokrmy, krémy či husté omáčky zohrievajte za častého miešania.

	Varný stupeň
Rozpúšťanie	
Čokoláda, čokoládová poleva	1-1.
Maslo, med, želatína	1-2
Zohrievanie a udržiavanie teplého pokrmu	
Polievka (napr. šošovica)	1-2
Mlieko**	1.-2.
Párky varené vo vode**	3-4
Rozmrazovanie a zohrievanie	
Hlboko zmrazený špenát	3-4
Hlboko zmrazený guláš	3-4

* Varenie bez pokrievky
** Bez pokrievky
*** Často obracajte

	Varný stupeň
Varenie na miernom ohni, udržiavanie varu na miernom ohni	
Zemiakové knedle*	4.-5.
Ryby*	4-5
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1-2
Jemné omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3-4
Udržiavanie varu, varenie v pare, dusenie	
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2-3
Ryža v mlieku	1.-2.
Zemiaky	4-5
Cestoviny*	6-7
Varené mäso so zeleninou, polievky	3.-4.
Zelenina	2.-3.
Zelenina - hlboko zmrazená	3.-4.
Mäso so zeleninou v tlakovom hrnci	4.-5.
Dusenie	
Mäsové závitky	4-5
Dusené mäso	4-5
Guláš	3.-4.
Smaženie / fritovanie na troške oleja**	
Rezne, kotlety (prírodné alebo obaľované)	6-7
Biftek (hrúbka 3 cm)	7-8
Prsia (hrúbka 2 cm)***	5-6
Fašírky, mäsové guľky (hrúbka 3 cm)***	4.-5.
Ryby alebo rybie filé prírodné	5-6
Ryby alebo rybie filé obaľované	6-7
Krevety a garnáty	7-8
Hlboko zmrazené pokrmy, napr. predsmažené potraviny	6-7
Palacinky	6-7
Omeleta	3.-4.
Smaženie, fritovanie** (porcie po 150-200 g v 1-2 litroch oleja)	
Hlboko zmrazené pokrmy, napr. hranolky, kuracie nugetky	8-9
Krokety hlboko zmrazené	7-8
Mäso, napr. kuracie kúsky	6-7
Ryby, zelenina alebo huby, obaľované v strúhanke alebo v pivnom cestíčku, napr. šampiňóny	6-7
Cukrovinky, napr. šišky, ovocie v pivnom cestíčku	4-5

* Varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

*** Často obracajte

Detská poistka

Varný panel môžete zaistiť proti náhodnému zapnutiu a zabrániť tak deťom, aby zapli varné zóny.

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Aktivácia: stlačte symbol ⊂⊃ na približne 4 sekundy. Ukazovateľ pri symbole ⊂⊃ sa rozsvieti na 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Deaktivácia: stlačte symbol ⊂⊃ na približne 4 sekundy. Blokovanie je deaktivované.

Automatická detská poistka

Pomocou tejto funkcie sa detská poistka automaticky aktivuje vždy, keď je varný panel vypnutý.

Aktivácia a deaktivácia

V kapitole *Základné nastavenia* sa uvádzajú informácie týkajúce sa zapojenia automatickej detskej poistky.

Funkcia Powerboost

Pomocou funkcie Powerboost možno veľké množstvá vody zohrievať rýchlejšie než pri použití varného stupňa 9.

Touto funkciou disponujú všetky varné zóny.

Aktivácia

Varný panel musí byť zapnutý, ale nesmie byť zapnutá žiadna varná zóna.

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol **boost**.
   Ukazovateľ b sa rozsvieti

Funkcia je aktivovaná.

Upozornenie: Ak sa zapne niektorá varná zóna a zároveň je zapnutá aj funkcia Powerboost, na displeji blikajú b a 9, a následne sa upraví varný stupeň 9. Funkcia Powerboost sa deaktivuje.

Pri deaktivácii postupujte nasledovne

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol **boost**.
   Ukazovateľ b zmizne a varná zóna sa opäť vráti na varný stupeň 9.

Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Za určitých okolností možno funkciu Powerboost automaticky odpojiť kvôli ochrane elektronických komponentov vo vnútri panela.

Funkcia nastavenia času

Táto funkcia sa môže využívať dvomi rôznymi spôsobmi:

- pre automatické vypnutie varnej zóny.
- ako kuchynský časovač

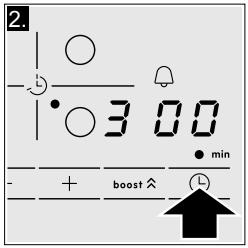
Automatické vypnutie varnej zóny

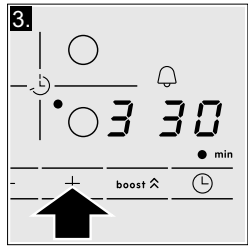
Po uplynutí zvoleného času sa zóna automaticky vypne.

Nastavenie času varenia.

Varný panel musí byť zapnutý:

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný varný stupeň.
2. Stlačte symbol ◷. Pri varnej zóne sa rozsvieti ukazovateľ ●. Na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí 00.
3. Stlačte symbol **+** alebo **-**. Zobrazí sa základné nastavenie:
   Symbol **+**: 30 minút.
   Symbol **-**: 10 minút.





4. Stláčajte symbol **+** alebo **-**, kým sa neobjaví požadovaný čas varenia.

Po niekoľkých sekundách začne plynúť nastavený čas.

Upozornenie: Je možné automaticky naprogramovať rovnaký čas varenia pre všetky zóny. Naprogramovaný čas bude plynúť nezávisle pre každú z varných zón.
V kapitole *Základné nastavenia* sa nachádzajú informácie týkajúce sa automatického nastavenia času varenia.

Zmena alebo zrušenie času varenia

Zvoľte varnú zónu. Stlačte symbol ◷ a pomocou symbolov **+** alebo **-** zmeňte čas varenia alebo ho nastavte na 00.

Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál a na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí 00 po dobu 10 sekúnd. Pri varnej zóne sa rozsvieti ukazovateľ ●. Stlačte symbol ◷, ukazovatele zhasnú a zvukový signál sa vypne.

Upozornenia

- Ak sa nastavil čas varenia pre viacero varných zón, na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí vždy čas zvolenej varnej zóny.
- Čas varenia je možné nastaviť až na 99 minút.

Oznamovacie hodiny

Kuchynské oznamovacie hodiny dovoľujú naprogramovať čas až do 99 minút. Nezáleží na iných nastaveniach. Táto funkcia automaticky nevypína varnú zónu.

Pri nastavení postupujte nasledovne

1. Kuchynský časovač sa môže navoliť dvoma spôsobmi:
   - Ak sa zvolila varná zóna: stlačte symbol ◷ dvakrát.
   - Ak sa nezvolila varná zóna: stlačte symbol ◷.

   Ukazovateľ ● pri symbole 🔔 sa rozsvieti. Na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí 00.
2. Stlačte symbol **+** alebo **-**. Zobrazí sa základné nastavenie.
   Symbol **+**: 10 minút.
   Symbol **-**: 5 minút.
3. Nastavenie požadovaného času pomocou symbolov **+** alebo **-**.

Po niekoľkých sekundách začne plynúť nastavený čas.

Zmena alebo zrušenie času varenia

Opakovane stláčajte symbol ◷, kým sa nerozsvieti ukazovateľ ● pri symbole 🔔. Pomocou symbolov **+** alebo **-** zmeňte čas varenia alebo ho nastavte na 00.

Po uplynutí času

Zaznie zvukový signál. Na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí 00. Po 10 sekundách ukazovatele zhasnú.

Po stlačení symbolu ◷ ukazovatele zhasnú a zvukový signál sa vypne.

Automatické obmedzenie času

Pokiaľ je niektorá z varných zón v prevádzke dlhší čas a nevykonáte zmenu jej nastavenia, aktivuje sa automatické obmedzenie času.

Varná zóna prestane hriať. Na displeji varnej zóny striedavo bliká F, 8 a ukazovateľ zvyškového tepla h/H.

Stlačením ktoréhokoľvek symbolu sa ukazovateľ vypne. Teraz sa varná zóna môže znova nastaviť.

Hneď ako je aktivované automatické obmedzenie času, riadi sa táto funkcia podľa nastaveného varného stupňa (od 1 do 10 hodín).

Základné nastavenia

Spotrebič má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžu byť prispôsobené osobitným potrebám používateľa.

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	**Automatická detská poistka**
	0 Deaktivovaná.*
	1 Aktivovaná.
c2	**Zvukové signály**
	0 Potvrdzujúci signál a signál chyby sú deaktivované.
	1 Aktivovaný je len signál chyby.
	2 Aktivovaný je len potvrdzujúci signál.
	3 Aktivované sú všetky signály.*
c5	**Automatické nastavenie času varenia.**
	0 Vypnuté.*
	1-99 Čas automatického vypnutia.
c6	**Dĺžka trvania signálu funkcie nastavenia času**
	1 10 sekúnd*.
	2 30 sekúnd.
	3 1 minúta.
c7	**Funkcia Power-Management**
	0 = deaktivovaná.*
	1 = 1 000 W minimálny výkon.
	1. = 1 500 W
	2 = 2 000 W
	...
	9 alebo 9. = maximálny výkon varného panela.**
c9	**Doba na zvolenie varnej zóny**
	0 Bez obmedzenia: zostáva zvolená naposledy naprogramovaná varná zóna.*
	1 S obmedzením: varná plocha zostáva zvolená iba na 10 sekúnd.
c0	**Návrat k pôvodným nastaveniam**
	0 Osobné nastavenia.*
	1 Návrat k nastaveniam výrobcu.

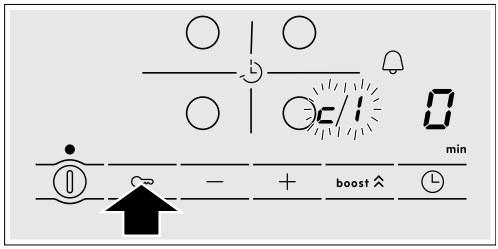
*Nastavenie výrobcu

**Maximálny výkon varného panela závisí od nastavenia hodnoty pripojenia prúdu, ktoré sa vykonáva pri inštalácii. Aby sa predišlo prekročeniu maximálneho výkonu, je varný panel vybavený niekoľkými súčiastkami, ktoré výkon automaticky regulujú tak, že ho rozdelia podľa potreby medzi jednotlivé zapnuté varné zóny.

Prístup k základným nastaveniam

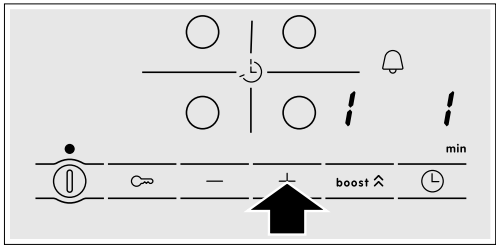
Varný panel musí byť vypnutý.

1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd podržte stlačený symbol ⊂⊃ na približne 4 sekundy.



Na displejoch sa rozsvietia striedavo c a 1 a 0 ako predvolené nastavenie.

3. Opakovane stláčajte symbol ⊂⊃, kým sa nezobrazí ukazovateľ požadovanej funkcie.
4. Potom zvoľte požadované nastavenie pomocou symbolov **+** a **-**.



5. Opätovne stlačte symbol ⊂⊃ na približne 4 sekundy.

Nastavenia sa uložili správne.

Opustenie základného nastavenia

Základné nastavenie opustíte tak, že varný panel vypnete pomocou hlavného vypínača.

Starostlivosť a čistenie

Rady a upozornenia, ktoré sa spomínajú v tejto kapitole, slúžia ako pomoc pri čistení a optimálnej údržbe varného panela

Varný panel

Čistenie

Panel čistite po každom varení. Tak sa zabráni tomu, aby sa prilepené zvyšky spaľovali. Nikdy nečistite varný panel, kým dostatočne nevychladne.

Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na varné panely. Všímajte si označenia nachádzajúce sa na obale produktu.

Nikdy nepoužívajte:

- Neriedený prostriedok na umývanie riadu
- Čistiaci prostriedok pre umývačku riadu
- Brúsne produkty
- Žieraviny ako sprej na čistenie rúr alebo odstraňovače škvŕn
- Hubky, ktoré škriabu
- Vysokotlakové čistiace prostriedky alebo parné prístroje

Najlepším spôsobom na odstraňovanie odolných nečistôt je používanie škrabky na sklo. Dodržiavajte pokyny výrobcu.

Vhodné škrabky na sklo si môžete zadovážiť prostredníctvom servisného strediska alebo v našom internetovom obchode.

Rám varného panela

Aby sa zabránilo poškodeniu rámu varného panela, majte na pamäti nasledujúce pokyny:

- Používajte iba teplú vodu s trochou mydla
- Nikdy nepoužívajte ostré ani abrazívne čistiace prostriedky
- Nepoužívajte škrabku na sklo

Ako postupovať v prípade porúch

Obyčajne sú tieto poruchy spôsobené drobnými maličkosťami. Skôr než odbornému servisnému stredisku nahlásite poruchu, venujte pozornosť nasledujúcim radám a upozorneniam.

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
žiadne	Prerušená dodávka elektrického prúdu.	Pomocou iných elektrických spotrebičov skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektrického prúdu.
	Spotrebič nebol zapojený v súlade so schémou zapojenia.	Skontrolujte, či bol spotrebič zapojený v súlade so schémou zapojenia.
	Porucha v elektronickom obvode.	Ak sa vám po predchádzajúcich overeniach nepodarí poruchu odstrániť, spojte sa s odborným servisným strediskom.
Ukazovatele blikajú	Ovládací panel je mokrý alebo je na ňom umiestnený nejaký predmet.	Zónu ovládacieho panela vysušte alebo odstráňte cudzí predmet z jeho povrchu.

* Pokiaľ príčina poruchy pretrváva, spojte sa s odborným servisným strediskom.

Neumiestňujte na ovládací panel horúce nádoby.

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
Na displejoch varných zón bliká ukazovateľ **-**	Vyskytla sa chyba v elektronickom obvode.	Krátko prikryte rukou povrch ovládacieho panela, aby ste potvrdili poruchu.
Er + číslo / d + číslo / E + číslo	Porucha v elektronickom obvode.	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkajte asi 30 sekúnd a opäť ho zapojte.*
F0 / F9	Vyskytla sa interná chyba vo funkcii.	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkajte asi 30 sekúnd a opäť ho zapojte.*
F2	Elektronický obvod sa prehrial a vypol príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronický obvod dostatočne nevychladne. Potom stlačte akýkoľvek symbol varného panela.*
F4	Elektronický obvod sa prehrial a vypli sa všetky varné zóny.	
F5 + varný stupeň a zvukový signál	V zóne ovládacieho panela sa nachádza horúca nádoba. Je veľmi pravdepodobné, že dôjde k prehriatiu elektronického obvodu.	Odstráňte uvedenú nádobu. Po chvíli sa ukazovateľ poruchy vypne. Môžete pokračovať vo varení.
F5 a zvukový signál	V zóne ovládacieho panela sa nachádza horúca nádoba. Varná zóna sa vypla, aby nedošlo k poškodeniu elektronického obvodu.	Odstráňte uvedenú nádobu. Počkajte niekoľko sekúnd. Stlačte akýkoľvek bod na ovládacom paneli. Keď sa ukazovateľ poruchy vypne, je možné pokračovať vo varení.
U1	Prívodné elektrické napätie nezodpovedá obvyklému limitu fungovania.	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
U2 / U3	Varná zóna sa prehriala a vypla sa, aby nedošlo k poškodeniu pracovnej dosky.	Počkajte, kým elektronický obvod dostatočne nevychladne a opätovne zapnite varnú zónu.

* Pokiaľ príčina poruchy pretrváva, spojte sa s odborným servisným strediskom.

Neumiestňujte na ovládací panel horúce nádoby.

Normálny hluk počas chodu prístroja

Technológia indukčného ohrevu je založená na vytváraní elektromagnetických polí, ktoré spôsobujú, že sa teplo vytvára priamo na dne nádoby. Tieto polia, v závislosti od konštrukcie nádoby, môžu vyvolávať určitý hluk alebo vibrácie, ktoré sú opísané nižšie:

Hlboké bzučanie ako v transformátore

Tento zvuk sa tvorí pri varení s vyšším varným stupňom. Príčinou je množstvo energie, ktoré sa prenáša z varného panela na nádobu. Tento hluk zmizne alebo zoslabne, keď sa zníži stupeň výkonu.

Slabé hvízdanie

Tento hluk vzniká, keď je nádoba prázdna. Tento hluk zmizne, keď sa do nádoby pridá voda alebo pokrmy.

Praskanie

Tento hluk vzniká v nádobách, ktoré sú zložené z viacerých navrstvených materiálov. Hluk je spôsobený vibráciami, ktoré vznikajú na spojovacom povrchu jednotlivých vrstiev materiálov. Tento hluk vychádza z nádoby. Intenzita hluku sa môže líšiť v závislosti od množstva a spôsobu varenia pokrmov.

Silné hvízdanie

Hluk vzniká predovšetkým v nádobách zložených z rozdielnych vrstiev materiálov, hneď ako sa dajú na ohrev s maximálnym výkonom a na dve varné zóny zároveň. Toto hvízdanie zmizne alebo je zriedkavejšie, hneď ako sa zníži výkon.

Hluk ventilátora

Na správne fungovanie elektronického systému musí varný panel fungovať pri kontrolovanej teplote. Preto je varný panel vybavený ventilátorom, ktorý sa spustí, ak je zistená teplota vysoká. Ventilátor tiež môže fungovať zotrvačne po vypnutí varného panela, ak je určená teplota stále príliš vysoká.

Rytmické zvuky a zvuky podobné tikaniu hodín

Tento hluk vzniká, len keď je naraz zapnutých 3 a viac varných zón a zmizne alebo zoslabne, keď sa niektorá z varných zón vypne.

Opísané hluky sú normálnym javom, sú súčasťou indukčnej technológie a nenaznačujú, že ide o poruchu.

Zákaznícky servis

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

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

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

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoľahnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

Testované pokrmy

Táto tabuľka bola vytvorená pre hodnotiace inštitúty s cieľom uľahčiť kontroly našich spotrebičov.

Údaje v tabuľke odkazujú na naše nádoby značky Schulte-Ufer (kuchynská rada so 4 nádobami pre indukčný varný panel HEZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hrniec s rúčkou Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrniec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrniec Ø 22 cm, 4,2 l pre varné zóny s Ø 18 cm
- Panvica Ø 24 cm, pre varné zóny s Ø 18 cm

		Predhrievanie			Varenie	
Testované pokrmy	**Varná zóna**	**Varný stupeň**	**Čas trvania (min:s)**	**Pokrievka**	**Varný stupeň**	**Pokrievka**
Rozpustenie čokolády						
Nádoba: hrniec s rúčkou						
Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nie
Zohriať a udržať teplú šošovicovú polievku						
Nádoba: Hrniec						
Počiatočná teplota 20 °C						
*Šošovicová polievka**						
Množstvo 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 bez miešania	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 bez miešania	Áno	1.	Áno
Šošovicová polievka v konzerve, napr. šošovica s klobásou od Erasco						
Množstvo 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 pomiešať po približne 1:00	Áno	1.	Áno
Množstvo 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 pomiešať po približne 1:00	Áno	1.	Áno
Príprava bešamelovej omáčky						
Nádoba: Hrniec s rúčkou						
Teplota mlieka: 7 °C						
Suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (3,5 % tukov) a štipka soli	Ø 14,5 cm					
1. Rozpustite maslo, pridajte múku a soľ a všetko zohrejte		1	približne 3:00	Nie		
2. Pridajte mlieko a uveďte omáčku do varu za stáleho miešania		7	približne 5:20	Nie		
3. Keď bešamelová omáčka začne vrieť, nechajte ju variť ďalšie 2 minúty za stáleho miešania					1	Nie
Varenie ryže v mlieku						
Nádoba: Hrniec						
Teplota mlieka: 7 °C						
Zohrievajte mlieko až kým nezačne stúpať. Zmeňte odporúčaný varný stupeň a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ						
Suroviny: 190 g guľatej ryže, 23 g cukru, 750 ml mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli	Ø 14,5 cm	8.	približne 6:30	Nie	2 pomiešať po približne 10:00	Áno
Suroviny: 250 g guľatej ryže, 30 g cukru, 1 l mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli	Ø 18 cm					
Varenie ryže*						
Nádoba: Hrniec						
Teplota vody 20 °C						
Suroviny: 125 g guľatej ryže, 300 g vody a štipka soli	Ø 14,5 cm	9	približne 2:30	Áno	2	Áno
Suroviny: 250 g guľatej ryže, 600 g vody a štipka soli	Ø 18 cm	9	približne 2:30	Áno	2.	Áno

*Recept podľa DIN 44550

**Recept podľa DIN EN 60350-2

Testované pokrmy	Varná zóna	Predhrievanie			Varenie	
		Varný stupeň	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Varný stupeň	Pokrievka
Smaženie bravčovej panenky						
Nádoba: Panvica Počiatočná teplota panenky: 7 °C 2 plátky panenky (celková váha približne 200 g, hrúbka 1 cm)	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
Smaženie palaciniek**						
Nádoba: Panvica 55 ml cesta na palacinku	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
Smaženie hlboko zmrazených zemiakov						
Nádoba: Hrniec Suroviny: 1,8 kg slnečnicového oleja na jedno smaženie: 200 g hlboko zmrazených hranoliek (napr. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Až kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie

*Recept podľa DIN 44550

**Recept podľa DIN EN 60350-2

BOSCH
Stvorené pre život

Záručný list

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

2 roky
záruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

Vyhlásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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



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

ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV BOSCH

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

Dodavatel CZ:

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

Dodávateľ SK:

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

Seznam servisních partnerů a informace o záručních podmínkách naleznete na:

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

Zoznam servisných partnerov a informácie o záručných podmienkach nájdete na:

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