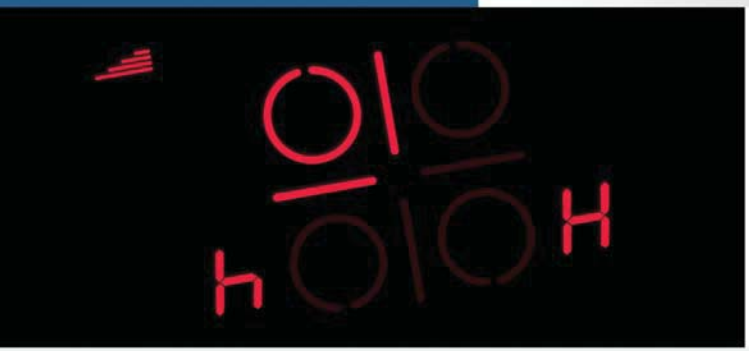


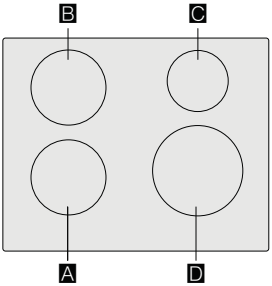
Indukční sklokeramická varná deska s ovládanáním

PIE651BB1E

BOSCH

[cz] Návod k použití

4 242002 870298



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

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Obsah

Použití podle určení 4

Důležité bezpečnostní pokyny 5

Příčiny poškození 6
Přehled. 6

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

Indukční vaření 7
Výhody indukčního vaření 7
Nádobí 7

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

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

Časové funkce 13
Nastavení doby úpravy pokrmu. 13
Budík 13

Funkce PowerBoost 14
Aktivace 14
Deaktivace 14

Dětská pojistka 14
Zapnutí a vypnutí dětské pojistky 14
Automatická funkce dětské pojistky 14

Automatické vypnutí varné zóny 14

Základní nastavení 15
Provedení základního nastavení 16

Test vhodnosti nádobí. 16

Čištění spotřebiče. 17
Varná deska 17
Rám varné desky 17

Často kladené dotazy 18

Co dělat v případě poruchy? 19

Zákaznický servis. 20
Označení produktru (č. E) a výrobní číslo (č. FD) . . . 20

Zkušební pokrmy 21

Doplňující informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a službách můžete najít na: **www.bosch-home.com/cz**

Použití podle určení

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Důležité bezpečnostní pokyny

Varování - Nebezpečí požáru!

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

Varování - Nebezpečí popálení!

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

Varování - Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Varování - Nebezpečí poruchy!

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

Varování - Nebezpečí úrazu!

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

Příčiny poškození

Varování!

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

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější příčiny poškození:

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

Ochrana životního prostředí

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

Tipy na úsporu energie

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

Ekologická likvidace spotřebiče

Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem.

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

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

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

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

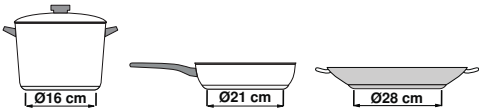
Nádobí

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

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

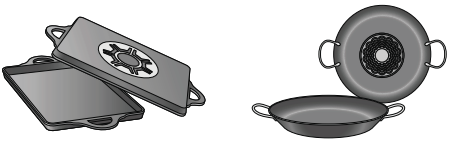
Ověřte si, zda je Vaše nádobí vhodné pro indukční vaření, viz kapitola ⟶ *"Test vhodnosti nádobí"*

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

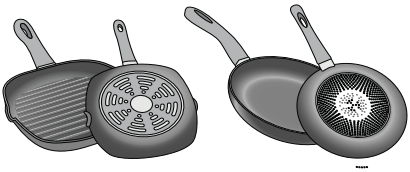


Některé indukční nádobí nemá celou plochu dna z feromagnetického materiálu:

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



- Pokud materiál, ze kterého je dno nádobí vyrobeno, obsahuje mj. hliník, bude plocha s feromagnetickými vlastnostmi menší. Může se stát, že nádobí nebude patřičně horké nebo nebude rozpoznáno.



Nevhodné nádobí

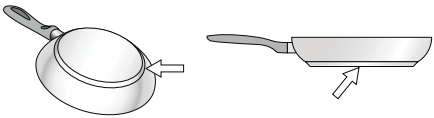
Nikdy nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z:

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

Vlastnosti dna varných nádob

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

Používejte nádobí s rovným dnem; jestliže dno nádoby není rovné, mohou ovlivnit dodávku tepla.



Chybějící nádoba nebo její nevhodná velikost

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

Prázdné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

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

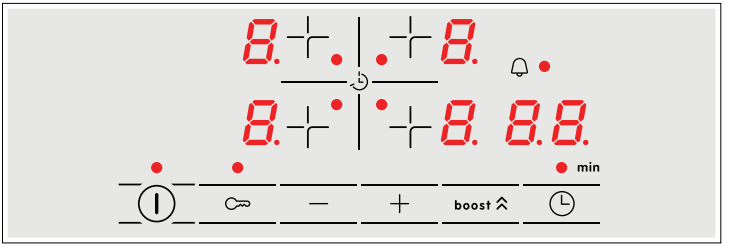
Rozpoznání nádoby

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

Seznámení se se spotřebičem

Informace ohledně rozměrů a výkonů varných zón se nacházejí na ⟶ *Strana 2.*

Ovládací panel



Ovládací panel	
⏻	Hlavní vypínač
⊹	Volba varné zóny
−/+	Ovládací panel
boost	Funkce PowerBoost
◷	Časové funkce
⚷	Dětská pojistka

Ukazatelé	
0	Provozní stav
1-9	Stupeň ohřevu
H/h	Zbytkové teplo
b	Funkce PowerBoost
00	Budík

Ovládací panel

Dotknutím se symbolu aktivujete příslušnou funkci.

Doporučení:
Ovládací panel by měl být vždy čistý a suchý. Vlhkost může mít negativní dopad na funkci spotřebiče.

Varné zóny

Varné zóny		
○	Samostatné varné zóny	Používat nádobí s vhodným rozměrem

Používat pouze nádobí uzpůsobené pro vaření na indukční varné desce, viz kapitola ⟶ " Indukční vaření "

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska je pro každou varnou zónu vybavena ukazatelem zbytkového tepla. Tento ukazatel informuje, že varná zóna je nadále horká. Nedotýkejte se varné zóny, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla.

V závislosti na hodnotě zbytkového tepla jsou na ukazateli viditelné následující symboly:

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

V případě odstranění nádobí z varné zóny během vaření, dochází ke střídavému blikání ukazatele zbytkového tepla a zvoleného stupně ohřevu.

Po vypnutí varné zóny svítí ukazatel zbytkového tepla. Dokud varná zóna nevychladne, ukazatel zbytkového tepla svítí, dokonce i když je varná deska vypnutá.

Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí varné desky

Hlavní vypínač slouží k zapnutí nebo vypnutí varné desky.

Pro zapnutí: stiskněte symbol ⏻, zazní zvukový signál. Rozsvítí se ukazatel vedle hlavního vypínače a ukazatele varných zón 0. Varná deska je připravena k použití.
Pro vypnutí: stiskněte symbol ⏻, dokud ukazatel nezhasne. Všechny varné zóny jsou vypnuty. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

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

Nastavení varné zóny

Pomocí symbolů + a − zvolíme požadovaný stupeň ohřevu.

Stupeň ohřevu 1 = nejnižší výkon.

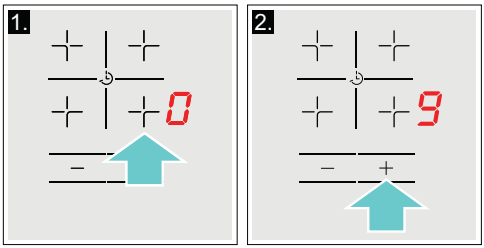
Stupeň ohřevu 9 = nejvyšší výkon.

Každý stupeň ohřevu má jednu prostřední úroveň. Je označena tečkou.

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Zvolte varnou zónu pomocí symbolu ⊹.
2. Během dalších 10 sekund je třeba stisknout symbol + nebo −. Objeví se následující základní nastavení:
   Symbol +: stupeň ohřevu 9,
   Symbol − : stupeň ohřevu 4.



Stupeň ohřevu byl nastaven.

Změna stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a stiskněte symbol + nebo −, až se objeví požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

Zvolit varnou zónu a následně stisknout + nebo −, až se objeví 0.
Varná zóna se vypíná a objevuje se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Pokud se nádobí ve varné zóně nenachází, zvolená míra výkonu bude blikat. Po určité době, bude varná zóna vypnuta.
- Pokud bude nádobí umístěno ve varné zóně před vypnutím desky, bude rozpoznáno po uplynutí 20 sekund po zmáčknutí hlavního vypínače a varná zóna bude automaticky zapnuta. Po rozpoznání nádobí, je během následujících 20 sekund nutno zvolit stupeň ohřevu, v opačném případě dojde k vypnutí varné zóny. I přes umístění několika nádobí, dojde po zapnutí varné desky k rozpoznání pouze jedné nádoby.

Doporučení šéfkuchaře

Doporučení

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

Tabulka vaření

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

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min.)
Rozehřívání		
Čokoládová poleva	1 - 1.	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřev a udržování teploty		
Eintopf (hustá polévka) např. čočková	1.- 2	-
Mléko*	1.- 2.	-
Ohřev klobás ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřev		
Špenát, mražený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mražený	3 - 4	35 - 55
Mírné vaření		
Bramborové knedlíky*	4.- 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. francouzská, holandská	3 - 4	8 - 12
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvakrát větší dávkou vody)	2.- 3.	15 - 30
Mléčná rýže ***	2 - 3	30 - 40
Neoloupané vařené brambory	4.- 5.	25 - 35
Vařené brambory	4.- 5.	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polévka)	3.- 4.	120 - 180
Polévky	3.- 4.	15 - 60
Zelenina	2.- 3.	10 - 20
Mražená zelenina	3.- 4.	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.- 5.	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečeně v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60

*** Bez poklice**
**** Několikrát obraťte**
*****Předehřejte na stupni 8 - 8.**

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min.)
Pečení/smažení s malým množstvím oleje*		
Řízky, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Řízky, mražené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsa z drůbeže (tloušťka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Prsa z drůbeže, mražená**	5 - 6	10 - 30
Karbanátky (tloušťka 3 cm)**	4.- 5.	20 - 30
Hamburgery (tloušťka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybí filety, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mražené, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tygří krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a houby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s masem po asijsku	7 - 8	15 - 20
Mražené pokrmy, např. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6.- 7.	-
Omelety (smažené postupně)	3.- 4.	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování* (150-200 g na porci v 1-2 l oleje, smažené porce)		
Mražené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, mražené	7 - 8	-
Maso, např. kuřecí kousky	6 - 7	-
Ryby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, např. koblihy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-

*** Bez poklice**
**** Několikrát obraťte**
*****Předehřejte na stupni 8 - 8.**

Časové funkce

Varná deska má dvě časové funkce:

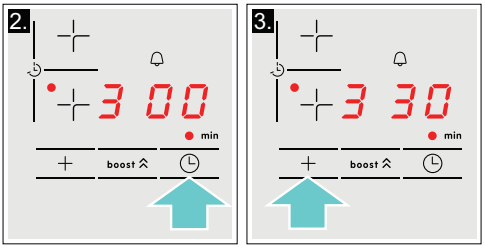
- Nastavení doby úpravy pokrmů
- Budík

Nastavení doby úpravy pokrmů

Varná zóna se automaticky vypne po vypršení nastavené doby.

Postup pro nastaveni:

1. Vyberte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol ◷. Na ukazateli varné zóny se rozsvítí ●. Na ukazateli timeru se objeví 00.
3. Zmáčkněte symbol + nebo −. Objeví se základní nastavení:
   Symbol +: 30 minut.
   Symbol −: 10 minut.



4. Pomocí symbolů + nebo − zvolte požadovanou dobu vaření.

Po několika sekundách je zahájeno odpočítávání času.

Upozornění: pro všechny varné zóny je možno automaticky nastavit stejnou dobu vaření.
Nastavená doba je odpočítávaná nezávisle pro každou varnou zónu.
Informace týkající se automatického programování doby vaření se nacházejí v kapitole ⟶ "Základní nastavení".

Změna nebo zrušenií nastavení času

Vyberte varnou zónu. Stiskněte symbol ◷ a pomocí symbolu + nebo − změňte nastavení doby přípravy pokrmu nebo nastavte čas na 00.

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna se vypne. Zazní výstražný signál a na displeji časových funkcí se po dobu 10 sekund zobrazí 00. Zobrazuje se ukazatel varné zóny ●. Zmáčkněte symbol ◷, tehdy dojde k vypnutí ukazatelů a také zvukového signálu.

Upozornění

- V případě naprogramování doby vaření pro několik varných zón se na ukazateli časovače vždy objeví informace týkající se vybrané varné zóny.
- Doba vaření může být nastavena až na 99 minut.

Budík

Pomocí budíku je možno nastavit čas až do 99 minut.
Budík funguje nezávisle na varných zónách a dalších nastaveních. Tato funkce nevypíná automaticky varnou zónu.

Způsob nastavování:

1. Budík je možno nastavit dvěma různými způsoby:
   – Pokud došlo ke zvolení varné zóny, zmáčkněte 2x symbol ◷.
   – Pokud varná zóna vybrána nebyla, zmáčkněte symbol ◷.

   Svítí ukazatel ● vedle symbolu 🔔.
   Na displeji časových funkcí se objeví 00.
2. Zmáčkněte symbol + nebo −. Objeví se základní nastavení.
   Symbol +: 10 minut.
   Symbol −: 5 minut.
3. Pomocí symbolu + nebo − nastavte požadovanou dobu. Po několika sekundách je zahájeno odpočítávání času.

Změna nebo zrušení nastavení času

Několikrát zmáčkněte symbol ◷, až se vedle symbolu 🔔 rozsvítí ukazatel ●. Změňte nastavení času nebo pomocí symbolů + nebo − nastavte čas na 00.

Po uplynutí nastaveného času

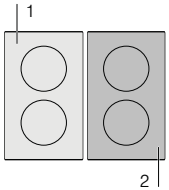
Je zapnut výstražný zvukový signál. Na ukazatelých časových funkcí se zobrazí 00.
Po 10 sekundách se ukazatelé vypínají.

Po zmáčknutí symbolu ◷, se ukazatelé vypínají a dochází k zapnutí zvukového signálu.

Funkce PowerBoost

Funkce PowerBoost Vám umožní ohřát velké množství vody rychleji než za použití nastavení ohřevu 9.

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



Aktivace

1. Vyberte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **boost**.
   Na displeji se rozsvítí b.

Funkce byla aktivována.

Deaktivace

1. Vyberte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **boost**.
   Na displeji bude vypnuto b, varná zóna se přepíná zpět na stupeň výkonu ohřevu 9.

Funkce byla deaktivována.

Doporučení: v určitých podmínkách může dojít k automatickému vypnutí funkce PowerBoost, aby došlo k ochraně elektrických dílů uvnitř varné desky.

Dětská pojistka

Díky dětské pojistce je možno předejít zapnutí varné desky dětmi.

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska by měla být vypnuta.

Zapnutí: stiskněte symbol na dobu cca 4 sekund. Ukazatel umístěný vedle symbolu svítí po dobu 10 sekund. Varná deska je zablokována.

Vypnutí: stiskněte symbol na dobu cca 4 sekund. Pojistka je vypnuta.

Automatická funkce dětské pojistky

Pomocí této funkce je dětská pojistka po vypnutí varné desky automaticky spuštěna.

Zapnutí i vypnutí

Způsob zapnutí automatické dětské pojistky byl popsán v kapitole ⟶ *"Základní nastavení".*

Automatické vypnutí varné zóny

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

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

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

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

Základní nastavení

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

Ukazatel	Funkce
c 1	**Automatická dětská pojistka** 0 Manuální*. 1 Automatická. 2 Funkce je deaktivována.
c2	**Zvukové signály** 0 Potvrzující signál a signál provozní chyby jsou vypnuty. 1 Signál provozní chyby je zapnutý. 2 Potvrzující signál je zapnutý. 3 Veškeré zvukové signály jsou zapnuty.*
c5	**Automatické nastavení doby úpravy pokrmu** 00 Vypnuto.* 01-99 Automatické pokračování doby úpravy.
c6	**Délka zvukového signálu budíku při ukončení činnosti** 1 10 vteřin.* 2 30 vteřin. 3 1 minuta.
c7	**Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky** 0 Vypnutý.* 1 1000 W minimální výkon. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.
c9	**Doba zvolená pro varnou zónu** 0 Neomezeno: naposledy nastavená varná zóna zůstane naprogramovaná.* 1 Omezeno: varná zóna zůstane nastavená jen po dobu několika vteřin.
c 12	**Nádobí, kontrola výsledku úpravy pokrmu** 0 Nevhodné 1 Není optimální 2 Vhodné
c0	**Obnovení nastavení z výroby** 0 Individuální nastavení.* 1 Nastavení zpět na původní hodnoty z výroby.

*Nastavení z výroby

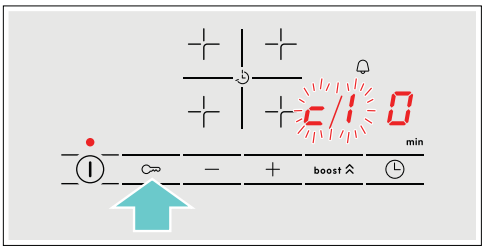
Provedení základního nastavení:

Varná deska musí být vypnuta.

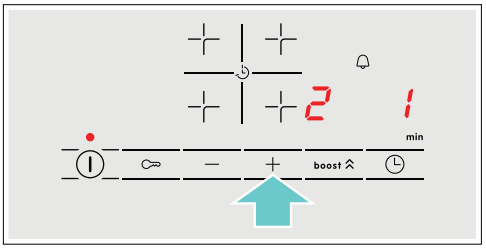
1. Zapněte varnou desku.
2. Během dalších 10 sekund stiskněte symbol na dobu cca 4 sekundy.
   První čtyři ukazatelé uvádějí informace o produktu. Stiskněte symbol + nebo −.

Informace o produktu	Ukazatel
Index oddělení obsluhy zákazníka (KI)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95.
Výrobní číslo 2	05

3. Opětovné stisknutí symbolu způsobí přechod na základní nastavení.
   Na ukazatelích blikají střídavě c a 1 a objeví se 0 jako úvodní nastavení.



4. Vícekrát stiskněte symbol, až se objeví požadovaná funkce.
5. Následně pomocí symbolů + a − vyberte požadované nastavení.



6. Podržet symbol na dobu alespoň 4 sekund.

Nastavení bylo uloženo.

Vypnutí základního nastavení

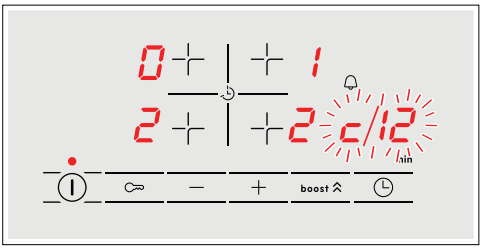
Vypněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.

Test vhodnosti nádobí

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

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

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



Zkontrolujte výsledek pomocí níže uvedené tabulky:

Výsledek	
0	Nádoba se nehodí k použití na takové varné zóně a proto nebude zahřáta.*
1	Nádoba se ohřívá pomaleji než by tomu mělo být a proces vaření neprobíhá optimálně.*
2	Nádoba se zahřívá správně a proces vaření probíhá správným způsobem.

* Pokud je dostupná menší varná zóna, ještě jednou přezkoušet nádobí na menší zóně.

Pro opětovnou aktivaci funkce, vybrat symbol + nebo −.

Upozornění

- Pokud je vybraná varná zóna znatelně menší než průměr nádobí na vaření, pravděpodobně dojde k ohřevu pouze prostřední části nádobí, což může mít nepříznivý vliv na výsledek vaření.
- Informace ohledně této funkce se nacházejí v kapitole → "Základní nastavení".
- Informace ohledně tématu druhu, rozměrů a způsobů umístění nádobí se nacházejí v kapitole → "Indukční vaření".

Čištění

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

Varná deska

Čištění

Po ukončení vaření je vždy třeba varnou desku vyčistit. Zabraňuje to připálení zbytků jídel. Varnou desku čistěte pouze po zhasnutí ukazatele zbytkového tepla.

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

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

Nikdy nepoužívejte:

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

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

Vhodnou škrabku na sklo můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu.

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

Možné skvrny	
Vodní kámen a stopy od vody	Varnou desku je třeba čistit teprve po jejím vychladnutí. Na čištění je možno používat čisticí prostředky určené pro varné desky ze sklokeramiky.*
Cukr, rýžový škrob nebo plast	Okamžitě odstraňte. Používejte škrabku na sklo. Opatrně: nebezpečí popálení.*

* Následně vyčistěte vlhkou houbičkou a vytřete do sucha měkkou utěrkou.

Upozorneni: Abyste se vyhnuli vznikání skvrn, nepoužívejte čisticí prostředky, dokud je varná deska horká. Ujistěte se, že všechny zbytky používaných čisticích prostředků byly odstraněny.

Rám varné desky

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

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

Často kladené dotazy

Při použití spotřebiče

Proč nemohu zapnout varnou desku a proč stále svítí symbol dětské pojistky?

Dětská pojistka je aktivována.
Informace o této funkci naleznete v kapitole ⟶ *"Dětská pojistka"*.

Proč blikají displeje a slyším zvukový signál?

Odstraňte z ovládacího panelu veškeré tekutiny nebo zbytky potravin. Odstraňte z ovládacího panelu veškeré předměty. Pokyny pro deaktivaci zvukového signálu naleznete v kapitole ⟶ *"Základní nastavení"*.

Zvuky

Proč spotřebič při vaření vydává zvuky?

Zvuky může spotřebič produkovat v závislosti na materiálu dna používané varné nádoby. Tyto zvuky jsou běžnou součástí indukční technologie. Nejedná se o poruchu.

Možné zvuky:

Bzučivý zvuk podobný transformátoru:
Objeví se při vaření na vysokou teplotu. Zvuk zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.

Tichý pískavý zvuk:
Objeví se, pokud je nádobí prázdné. Tento zvuk zmizí, jakmile do nádoby přidáte vodu nebo potraviny.

Praskavý zvuk:
Objeví se, pokud je nádobí vyrobeno z několika rozdílných vrstev materiálu, nebo pokud používáte najednou nádobí různých velikostí a materiálů. Hlasitost zvuku závisí na množství vařených potravin nebo na způsobu úpravy pokrmu.

Vysoké pískavé zvuky:
Mohou se objevit, pokud používáte dvě varné zóny najednou na nejvyšší stupeň ohřevu. Tento pískavý zvuk zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.

Zvuk větráku:
Varná deska je vybavena větrákem, který se automaticky zapne při použití vysoké teploty. Větrák může být stále zapnutý i po vypnutí varné desky, pokud je rozpoznaná teplota stále příliš vysoká.

Nádobí

Které typy nádobí mohu použít s indukční varnou deskou?

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

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

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

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

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

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

Čištění

Jak mám varnou desku vyčistit?

Optimální výsledky je možné dosáhnout pomocí speciálních čisticích prostředků sklokeramiky. Nesmí se používat abrazivní čisticí prostředky ani prostředky na drhnutí, prostředky do myček (koncentráty) ani drsné utěrky. Podrobné informace na téma čištění a udržování varné desky se nacházejí v kapitole ⟶ *"Čištění"*.

Co dělat v případě poruchy?

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

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

Na ovládací panel nepokládejte horké nádoby.

Upozornění

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

Zákaznický servis

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

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

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

Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který se nachází:

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

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

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

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

Je dobré důvěřovat způsobilosti výrobce. Díky tomu máte záruku, že opravy budou provedeny proškolenými servisními techniky, kteří vlastní originální náhradní díly pro konkrétní spotřebič.

Zkušební pokrmy

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

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

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

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

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

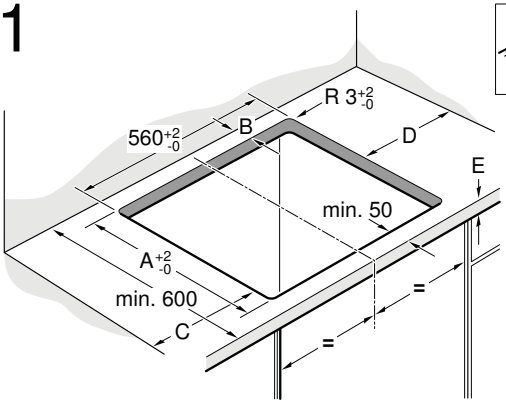
****Recept v souladu s DIN EN 60350-2**

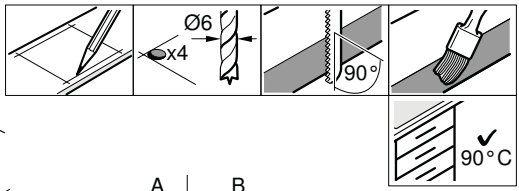
Zkušební pokrmy	Nádobí	Předehřátí Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba úpravy pokrmu (min:sek	Vaření Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Vaření Poklice
Příprava mléčné rýže Mléčná rýže, příprava s poklicí. Teplota mléka: 7°C Zahřejte mléko, dokud nezačne pěnit. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte do mléka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

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

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

1

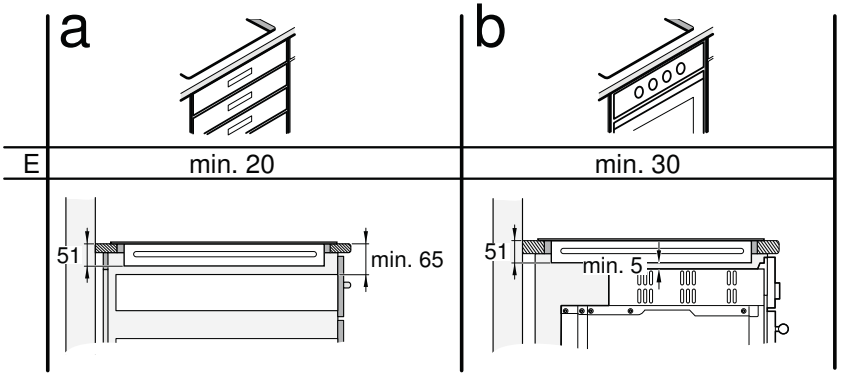




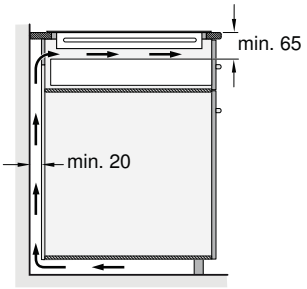
A	B
490	min. 60
500	min. 50

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

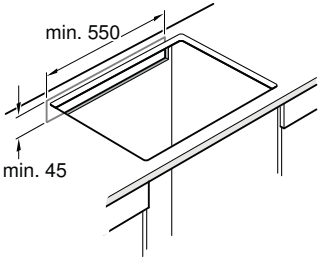
2



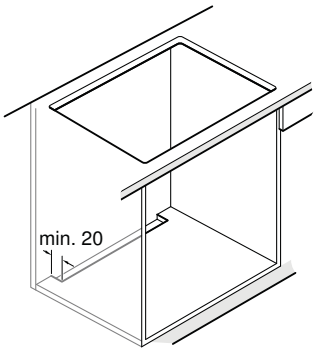
3a



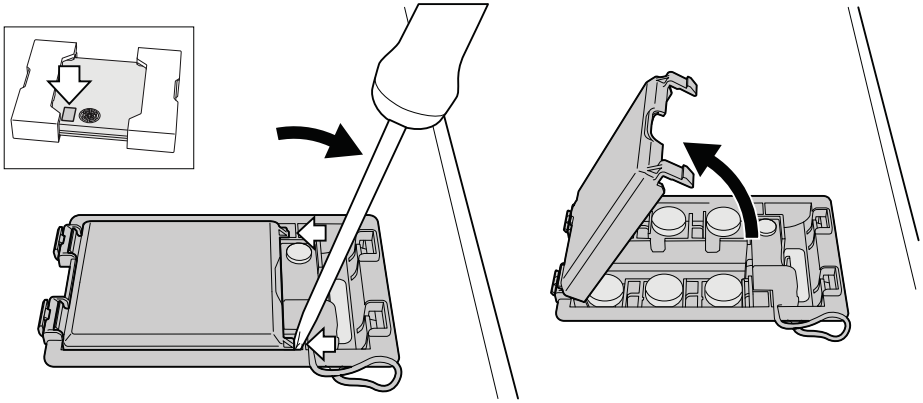
3b



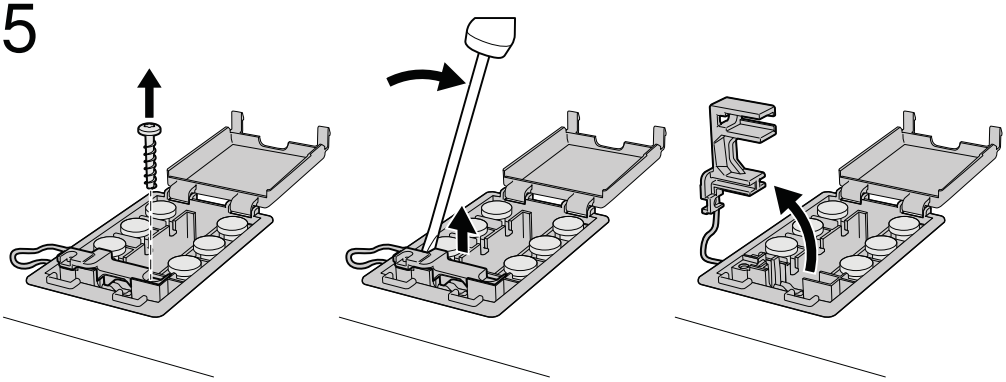
3c



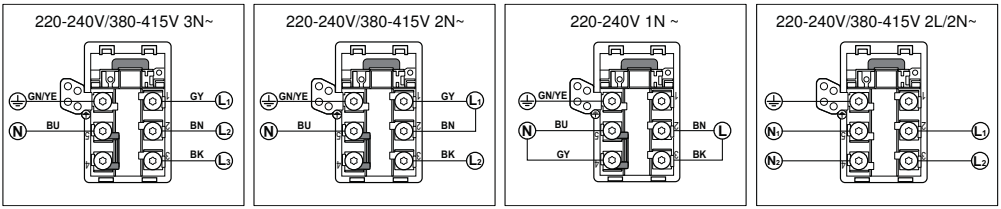
4



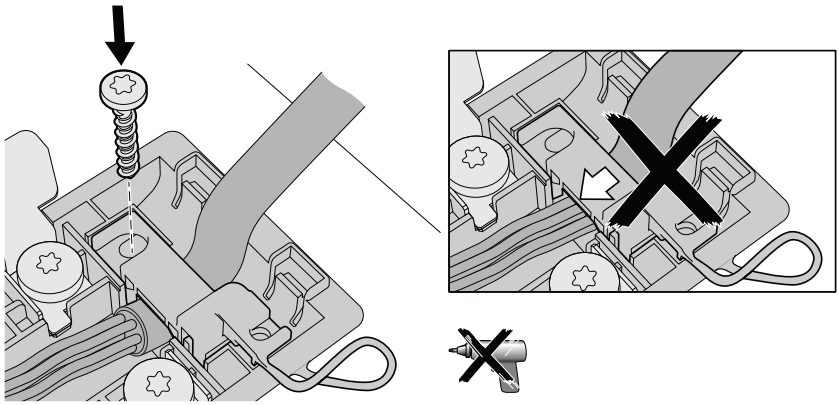
5



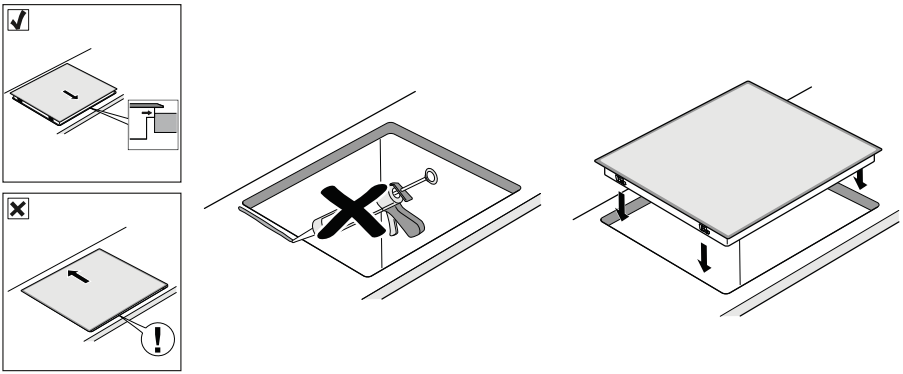
6


220-240V/380-415V 3N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
L1
L2
L3
220-240V/380-415V 2N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
L1
L2
220-240V 1N ~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
N
L
220-240V/380-415V 2L/2N~
N1
N2
L1
L2

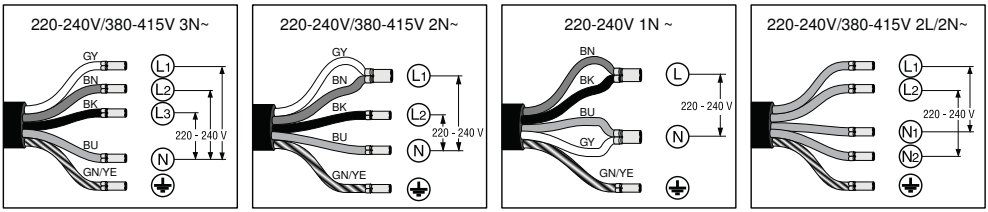
7



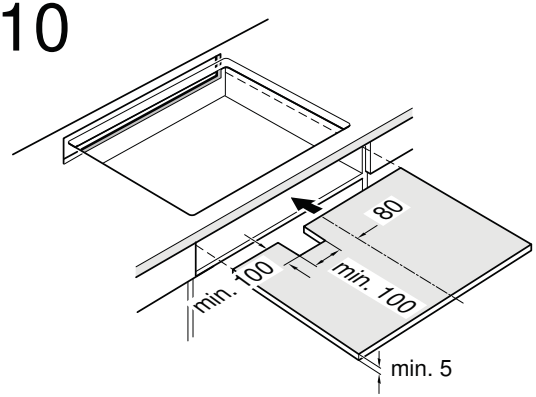
8

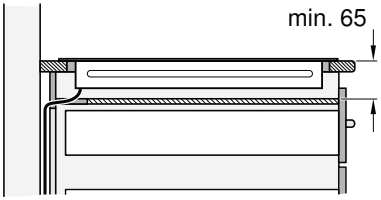


9



10





cz

Důležitá upozornění

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

⚠ Nositelé elektronických implantátů!

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

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

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

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

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

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

Pracovní deska: musí být rovná, vodorovná a stabilní.

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

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

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

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

Příprava nábytku, obrázek 1/2/3

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

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

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

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

Montáž nad pečicí troubu, obrázek 2b:

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

Ventilace, obrázek 3

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

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

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

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

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

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

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

   BN: hnědý

   BU: modrý

   GN/YE: žlutý a zelený

   BK: černý, GY: šedý

   Upozornění

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

Upozornění: pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

Nasazení varné desky, obrázek 8
V přední části vestavného otvoru srovnejte varnou desku a nasaďte ji.

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

Připojení spotřebiče, obrázek 9

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

Demontáž spotřebiče

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

Pozor!
Poškození spotřebiče! Nezkoušejte vyjmout přístroj páčením shora.

Informace v případě elektryckých varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		**BOSCH**	
Model		PIE651BB1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a/a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukční	
V prípade kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
levá přední	Ø	18	cm
levá zadní	Ø	18	cm
pravá zadní	Ø	14,5	cm
pravá přední	Ø	21	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřievanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
levá přední		170,0	Wh/kg
levá zadní		170,0	Wh/kg
pravá zadní		170,0	Wh/kg
pravá přední		170,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

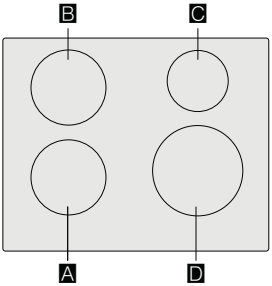
Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách www.bosch-home.com/cz.
Zde máte také možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

Varná doska s ovládaním

PIE651BB1E

BOSCH

[sk] Návod na použitie



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

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Obsah

Použitie podľa určenia 4

Dôležité bezpečnostné pokyny 5

Príčiny poškodenia 6
Prehľad 6

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

Indukčné varenie 7
Výhody indukčného varenia 7
Riad 7

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

Obsluha spotrebiča 10
Zapnutie a vypnutie varnej dosky 10
Nastavenie varnej zóny 10
Odporúčania šéfkuchára 10

Časové funkcie 13
Nastavenie doby prípravy pokrmu 13
Budík 13

Funkcia PowerBoost 14
Aktivácia 14
Deaktivácia 14

Detská poistka 14
Aktivácia a deaktivácia detskej poistky 14
Automatická detská poistka 14

Automatické vypnutie varnej zóny 14

Základné nastavenia 15
Vykonanie základného nastavenia 16

Test vhodnosti riadu 16

Čistenie spotrebiča 17
Varná doska 17
Rám varnej dosky 17

Často kladené otázky 18

Čo robiť v prípade poruchy? 19

Zákaznícky servis 20
Označenie produktu (č.E) a výrobné číslo (FD). 20

Skúšobné pokrmy 21

Doplňujúce informácie o výrobkoch, príslušenstvách, náhradných dieloch a službách môžete nájsť na: **www.bosch-home.com/sk**

Použitie podľa určenia

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

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu!

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

Príčiny poškodenia

Varovanie!

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

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie príčiny poškodenia:

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

Ochrana životného prostredia

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

Tipy na úsporu energie

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

Ekologická likvidácia spotrebiča

Likvidujte obalové materiály ekologickým spôsobom.

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

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

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

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

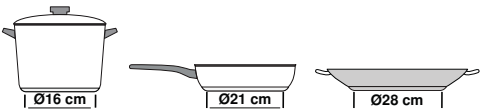
Riad

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

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

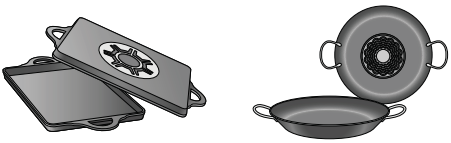
Overte si, či je váš riad vhodný na indukčné varenie, pozrite kapitolu ⟶ *„Test vhodnosti riadu“*

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

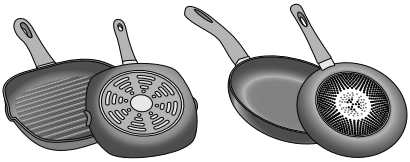


Niektorý indukčný riad nemá celú plochu dna z feromagnetického materiálu:

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



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



Nevhodný riad

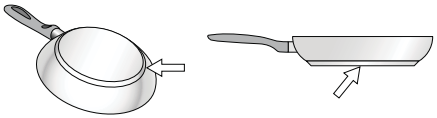
Nikdy nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

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

Vlastnosti dna varných nádob

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

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



Chýbajúca nádoba alebo jej nevhodná veľkosť

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

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

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

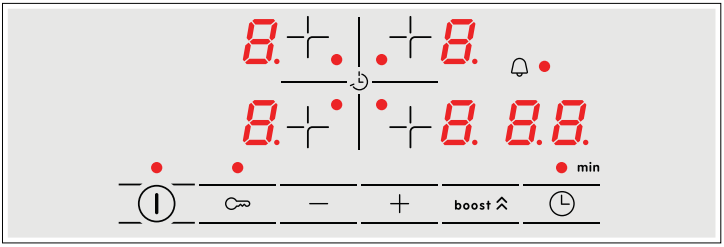
Rozpoznanie nádoby

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

Zoznámenie sa so spotrebičom

Informácie ohľadne rozmerov a výkonov varných zón sa nachádzajú ⟶ *Strana 2.*

Ovládací panel



Ovládací panel	
⏻	Hlavný vypínač
⊹	Voľba varnej zóny
−/+	Pole nastavenia
boost	Funkcia PowerBoost
◷	Časové funkcie
⚿	Detská poistka

Ukazovatele	
0	Prevádzkový stav
1-9	Stupeň ohrevu
H/h	Zostatkové teplo
b	Funkcia PowerBoost
00	Budík

Ovládací panel

Dotknutím sa symbolu aktivujete príslušnú funkciu.

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

Varné zóny

Varné zóny		
◯	Jednoduchá varné zóny	Používať riad s vhodným rozmerom

Používajte len riad vhodný na varenie na indukčnej varnej doske, viď kapitola ⟶ *„Indukčné varenie".*

Ukazovateľ zostatkového tepla

Varná doska je pre každú varnú zónu vybavená ukazovateľom zostatkového tepla. Tento ukazovateľ informuje, že varná zóna je naďalej horúca. Nedotýkajte sa varnej zóny, dokiaľ svieti ukazovateľ zostatkového tepla.

V závislosti od hodnoty zostatkového tepla sú na displeji viditeľné nasledujúce ukazovatele:

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

V prípade odstránenia riadu z varnej zóny počas varenia, dochádza k striedavému blikaniu ukazovateľa zostatkového tepla a zvoleného stupňa ohrevu.

Po vypnutí varnej zóny svieti ukazovateľ zostatkového tepla. Dokiaľ varná zóna nevychladne, ukazovateľ zostatkového tepla svieti, dokonca aj keď je varná doska vypnutá.

Obsluha spotrebiča

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

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Hlavný vypínač slúži na zapnutie alebo vypnutie varnej dosky.

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

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

Upozornenie

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

Nastavenie varnej zóny

Pomocou symbolov + a − zvoľte požadovaný stupeň ohrevu.

Stupeň ohrevu 1 = najnižší výkon.

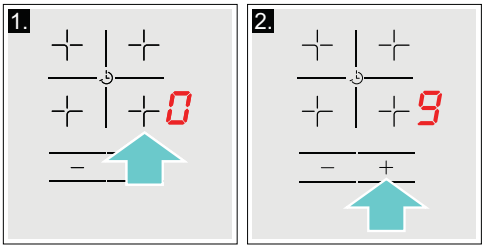
Stupeň ohrevu 9 = najvyšší výkon.

Každý stupeň ohrevu má jeden medzistupeň. Je označený bodkou.

Voľba varnej zóny a stupeň ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Zvoľte varnú zónu pomocou symbolu ⊹.
2. Počas ďalších 10 sekúnd stlačte symbol + alebo −.
   Objaví sa nasledujúce základné nastavenie:
   Symbol +: stupeň ohrevu 9
   Symbol −: stupeň ohrevu 4



Stupeň ohrevu bol nastavený.

Zmena nastavenia stupňa ohrevu

Zvoľte varnú zónu a stlačte symbol + alebo −, kým sa nerozsvieti požadovaný stupeň ohrevu.

Vypnutie varnej zóny

Zvoľte varnú zónu a stlačte symbol + alebo −, kým sa nerozsvieti symbol 0.

Varná zóna sa sama vypne a zapne sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Upozornenie

- Ak sa na varnej zóne nenachádza žiadna nádoba, bliká ukazovateľ zvoleného stupňa ohrevu. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Ak je na varnú zónu umiestnená varná nádoba pred zapnutím varnej dosky, bude nádoba rozpoznaná počas 20 sekúnd od zapnutia hlavného vypínača a varná zóna bude zvolená automaticky. Hneď ako spotrebič rozpozná nádobu, zvoľte počas 20 sekúnd stupeň ohrevu, inak sa varná zóna sama vypne.
  Ak je na varnej doske umiestnená viac ako jedna nádoba, bude pri zapnutí rozpoznaná iba jedna nádoba.

Odporúčania šéfkuchára

Odporúčania

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

Tabuľka varenia

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

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu (v min.)
Rozohrievanie		
Čokoládová poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Ohrev a udržiavanie teploty		
Eintopf (hustá polievka), napr. šošovicová	1.- 2	-
Mlieko*	1.- 2.	-
Ohrev klobás vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrev		
Špenát, mrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mrazený	3 - 4	35 - 55
Mierne varenie		
Zemiakové knedle*	4.- 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. francúzska, holandská	3 - 4	8 - 12
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvakrát väčšou dávkou vody)	2.- 3.	15 - 30
Mliečna ryža ***	2 - 3	30 - 40
Neošúpané varené zemiaky	4.- 5.	25 - 35
Varené zemiaky	4.- 5.	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievka)	3.- 4.	120 - 180
Polievky	3.- 4.	15 - 60
Zelenina	2.- 3.	10 - 20
Mrazená zelenina	3.- 4.	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.- 5.	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečené mäso v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60

*** Bez pokrievky**
**** Niekoľkokrát obráťte**
*****Predhrejte na stupni 8 – 8.**

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu (v min.)
Pečenie/smaženie s malým množstvom oleja*		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6 - 7	6 - 10
Rezne, mrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, prírodné alebo obaľované**	6 - 7	8 - 12
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Prsia z hydiny, mrazené**	5 - 6	10 - 30
Karbonátky (hrúbka 3 cm)**	4.- 5.	20 - 30
Hamburgery (hrúbka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybie filety, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybie filety, obaľované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obaľované a mrazené, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tigrie krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a huby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s mäsom po ázijsky	7 - 8	15 - 20
Mrazené pokrmy, napr. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palacinky (smažené postupne)	6.- 7.	-
Omelety (smažené postupne)	3.- 4.	3 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Fritovanie* (150 – 200 g na porciu v 1 – 2 l oleja, smažené porcie)		
Mrazené potraviny, napr. hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, mrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	-
Ryby, obaľované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestíčku	4 - 5	-

*** Bez pokrievky**
**** Niekoľkokrát obráťte**
***** Predhrejte na stupni 8 – 8.**

Časové funkcie

Varná doska má dve časové funkcie:

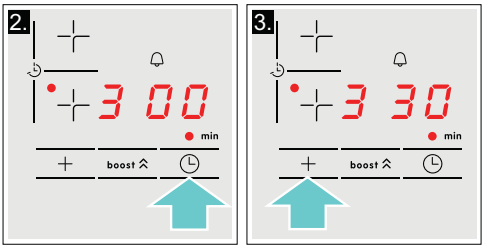
- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Budík

Nastavenie doby prípravy pokrmu

Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí nastaveného času.

Postup nastavenia:

1. Vyberte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol ◷. Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti ●. Na číselnom ukazovateli časovej funkcie sa objaví 00.
3. Stlačte symbol + alebo −. Objaví sa základné nastavenie:
   Symbol +: 30 minút.
   Symbol −: 10 minút.



4. Pomocou symbolov + alebo − zvoľte požadovanú dobu prípravy pokrmu.

Po niekoľkých sekundách začne odpočítavanie času.

Upozornenie: Pre všetky varné zóny je možné automaticky nastaviť rovnakú dobu prípravy pokrmu. Nastavený čas je odpočítavaný nezávisle pre každú varnú zónu.
Informácie týkajúce sa automatického nastavenia doby prípravy pokrmu sa nachádzajú v kapitole → *„Základné nastavenia“.*

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Vyberte varnú zónu. Stlačte symbol ◷ a pomocou symbolu + alebo − zmeňte nastavenie dobu prípravy pokrmu alebo nastavte čas na 00.

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna sa vypne. Zaznie akustický signál a na číselnom ukazovateli časovej funkcie sa po dobu 10 sekúnd zobrazí 00 .
Zobrazuje sa ukazovateľ varnej zóny ●. Stlačte symbol ◷, vtedy dôjde k vypnutiu ukazovateľov a tiež zvukového signálu.

Upozornenie

- V prípade nastavenia doby prípravy pokrmu pre niekoľko varných zón sa na ukazovateli časovej funkcie vždy objavia informácie týkajúce sa vybranej varnej zóny.
- Doba prípravy pokrmu môže byť nastavená až na 99 minút.

Budík

Pomocou budíka je možné nastaviť čas až do 99 minút.

Budík funguje nezávisle na varných zónach a ďalších nastaveniach. Táto funkcia automaticky nevypína varnú zónu.

Nastavenie:

1. Budík možno nastaviť dvomi rôznymi spôsobmi:
   – Ak došlo k zvoleniu varnej zóny, stlačte 2x symbol ◷.
   – Ak varná zóna vybraná nebola, stlačte symbol ◷.
   Svieti ukazovateľ ● vedľa symbolu 🔔.
   Na číselnom ukazovateli časovej funkcie sa objaví 00.
2. Stlačte symbol + alebo −. Objaví sa základné nastavenie.
   Symbol +: 10 minút.
   Symbol −: 5 minút.
3. Pomocou symbolu + alebo − nastavte požadovaný čas. Po niekoľkých sekundách začne odpočítavanie času.

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Niekoľkokrát stlačte symbol ◷ , až sa vedľa symbolu ● rozsvieti ukazovateľ 🔔.
Zmeňte nastavenie času alebo nastavte čas na 00 pomocou symbolov + alebo −.

Po uplynutí nastaveného času

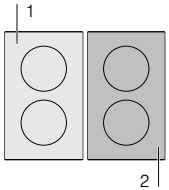
Zaznie zvukový signál. Na číselnom ukazovateli časovej funkcie sa zobrazuje 00. Po 10 sekundách sa ukazovatele vypínajú.

Po stlačení symbolu ◷, sa ukazovatele vypínajú a zvukový signál ustane.

Funkcia PowerBoost

Použitie funkcie PowerBoost umožňuje ohriatie veľkého množstva vody rýchlejšie než pomocou stupňa ohrevu 9.

Túto funkciu možno aktivovať pre jednu varnú zónu, ak nie je súčasne zapnutá iná varná zóna rovnakej skupiny (pozri obrázok). V opačnom prípade bude na ukazovateli vybranej varnej zóny b a 9; následne bude automaticky nastavený stupeň ohrevu 9 bez aktivácie funkcie.



Aktivácia

1. Vyberte varnú zónu.
2. Stlačte symbol **boost**. Na displeji sa rozsvieti symbol b. Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Vyberte varnú zónu.
2. Stlačte symbol **boost**. Ukazovateľ b › zhasne, varná zóna sa prepína späť na stupeň ohrevu 9. Funkcia bola deaktivovaná.

Upozornenie: Pri určitých podmienkach môže dôjsť k automatickému vypnutiu funkcie PowerBoost, aby došlo k ochrane elektrických súčiastok vo vnútri varnej dosky.

Detská poistka

Vďaka detskej poistke je možné predísť zapnutiu varnej dosky deťmi.

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varná doska by mala byť vypnutá.

Zapnutie: stlačte symbol na dobu cca 4 sekúnd. Ukazovateľ umiestnený vedľa symbolu svieti po dobu 10 sekúnd. Varná doska je zablokovaná.

Vypnutie: stlačte symbol na dobu cca 4 sekúnd. Poistka je vypnutá.

Automatická detská poistka

Pomocou tejto funkcie je detská poistka po vypnutí varnej dosky automaticky spustená.

Zapnutie a vypnutie

Spôsob zapnutia automatickej detskej poistky je popísaný v kapitole ⟶ *„Základné nastavenia“.*

Automatické vypnutie varnej zóny

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

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

Základné nastavenie

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

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	**Automatická detská poistka** 0 Manuálna*. 1 Automatická. 2 Funkcia je deaktivovaná.
c2	**Zvukové signály** 0 Potvrdzujúci signál a signál prevádzkovej poruchy sú vypnuté. 1 Signál prevádzkovej poruchy je zapnutý. 2 Potvrdzujúci signál je zapnutý. Všetky 3 zvukové signály sú zapnuté.*
c5	**Automatické nastavenie doby prípravy pokrmu** 00 Vypnuté.* 01-99 Automatické pokračovanie doby prípravy.
c6	**Dĺžka zvukového signálu budíka pri ukončení činnosti** 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c 7	**Funkcia Power Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky** 0 Vypnutý.* 1 1 000 W minimálny výkon. 1. 1 500 W. 2 2 000 W. ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej dosky.
c9	**Čas zvolený pre varnú zónu** 0 Neobmedzené: naposledy nastavená varná zóna zostane naprogramovaná.* 1 Obmedzené: varná zóna zostane nastavená len počas niekoľkých sekúnd.
c 12	**Riad, kontrola výsledku úpravy pokrmu** 0 Nevhodné 1 Nie je optimálne 2 Vhodné
c0	**Obnovenie nastavenia z výroby** 0 Individuálne nastavenie.* 1 Nastavenie späť na pôvodné hodnoty z výroby.

* **nastavenie z výroby**

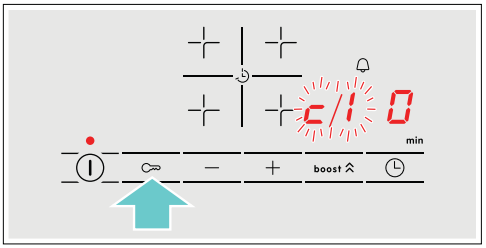
Vykonanie základného nastavenia:

Varná doska musí byť vypnutá.

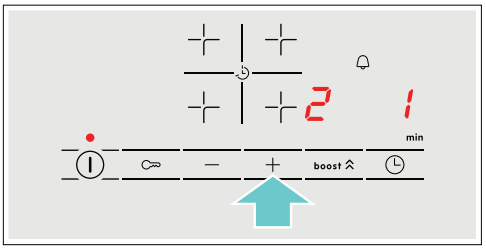
1. Zapnite varnú dosku.
2. Počas ďalších 10 sekúnd stlačte symbol na dobu cca 4 sekúnd.
   Prvé štyri ukazovatele ukazujú informácie o produkte. Stlačte symbol + alebo −.

Informácie o produkte	Ukazovateľ
Index oddelenia obsluhy zákazníka (KI)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95.
Výrobné číslo 2	05

3. Opätovné stlačenie symbolu spôsobí prechod na základné nastavenie.
   Na ukazovateľoch blikajú striedavo c, 1 a objaví sa 0 ako úvodné nastavenie.



4. Opakovanie stlačte symbol , až sa objaví požadovaná funkcia.
5. Následne pomocou symbolov + a − vyberte požadované nastavenie.



6. Stlačte symbol na dobu aspoň 4 sekúnd.

Nastavenie bolo uložené.

Opustenie základného nastavenia

Vypnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.

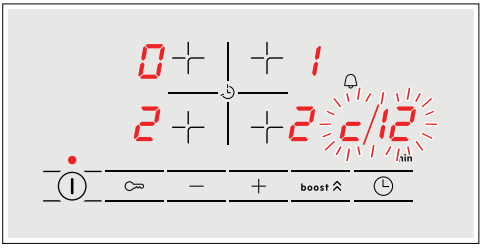
Test vhodnosti riadu

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

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

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

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



Overte výsledok pomocou nižšie uvedenej tabuľky:

Výsledok	
0	Riad nie je vhodný pre varnú zónu a preto sa nezahrieva.*
1	Nádoba sa ohrieva pomalšie než by tomu malo byť a proces varenia neprebieha optimálne.*
2	Nádoba sa zahrieva správne a proces varenia prebieha správnym spôsobom.

* Ak je dostupná menšia varná zóna, ešte raz preskúšajte riad na menšej varnej zóne.

Pre opätovnú aktiváciu funkcie, vyberte symbol + alebo −.

Upozornenie

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

Čistenie spotrebiča

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

Varná doska

Čistenie

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

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

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

Nikdy nepoužívajte:

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

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

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

Možné škvrny	
Vodný kameň a stopy od vody	Varnú dosku je potrebné čistiť až po jej vychladnutí. Na čistenie je možné používať čistiace prostriedky určené pre varné dosky zo sklokeramiky.*
Cukor, ryžový škrob alebo plast	Okamžite odstráňte. Používajte škrabku na sklo. Opatrne: nebezpečenstvo popálenia.*
*** Následne vyčistite vlhkou špongiou a utrite do sucha mäkkou utierkou.**	

Upozornenie: Aby ste sa vyhli vzniku škvŕn, nepoužívajte čistiace prostriedky, dokiaľ je varná doska horúca. Uistite sa, že všetky zvyšky používaných čistiacich prostriedkov boli odstránené.

Rám varnej dosky

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

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

Často kladené otázky

Pri použití spotrebiča

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

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

Prečo blikajú displeje a počujem zvukový signál?

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

Zvuky

Prečo spotrebič pri varení vydáva zvuky?

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

Možné zvuky:

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

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

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

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

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

Riad

Ktoré typy riadu môžem použiť s indukčnou varnou doskou?

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

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

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

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

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

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

Čistenie

Ako mám varnú dosku vyčistiť?

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

Čo robiť v prípade poruchy?

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

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

Na ovládací panel neklaďte horúce nádoby.

Upozornenie

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

Zákaznícky servis

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

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

Pri kontakte so zákazníckym servisom uveďte, prosím, označenie produktu (č. E) a výrobné číslo konkrétneho spotrebiča (č. FD).
Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý sa nachádza:

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

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

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

Spoľahnite sa na profesionalitu výrobcu. Vďaka tomu máte záruku, že opravy budú vykonané preškolenými servisnými technikmi, ktorí vlastnia originálne náhradné diely pre konkrétny spotrebič.

Skúšobné pokrmy

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

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

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

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

*** Recept je v súlade s DIN 44550**

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

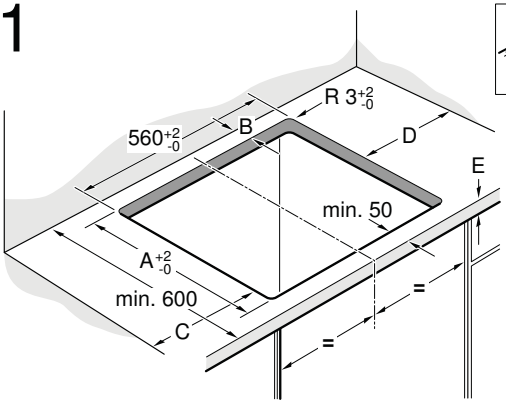
Skúšobné pokrmy	Riad	Predhriatie: Stupeň ohrevu	Predhriatie: Čas úpravy pokrmu (min:s)	Predhriatie: Pokrievka	Varenie: Stupeň ohrevu	Varenie: Pokrievka
Príprava mliečnej ryže Mliečna ryže, príprava s pokrievkou. Teplota mlieka: 7 °C. Zahrejte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu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

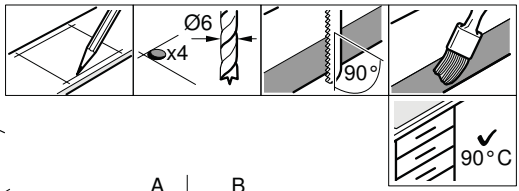
*** Recept je v súlade s DIN 44550**

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

sk Montážny návod

1

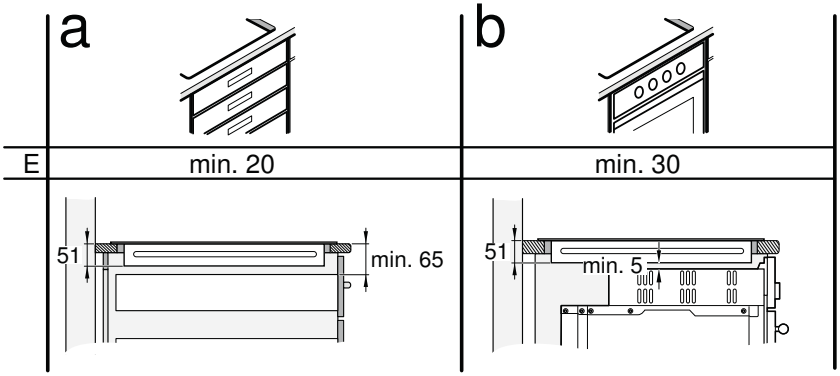




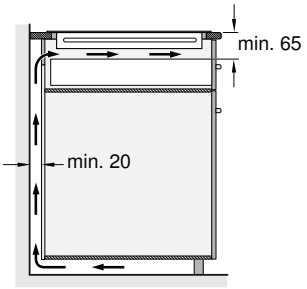
A	B
490	min. 60
500	min. 50

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

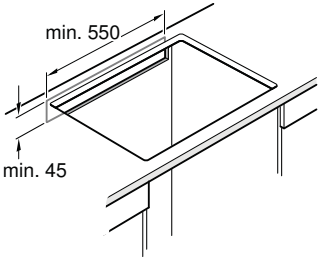
2



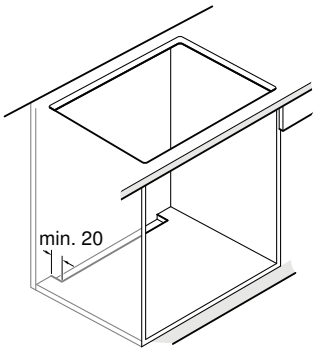
3a



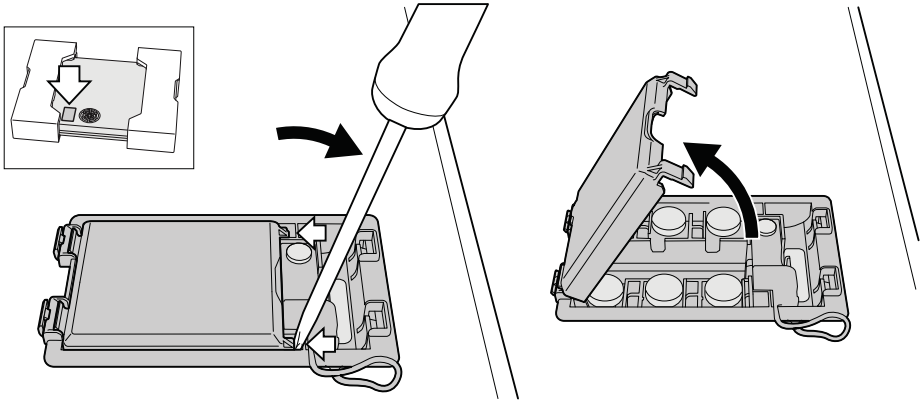
3b



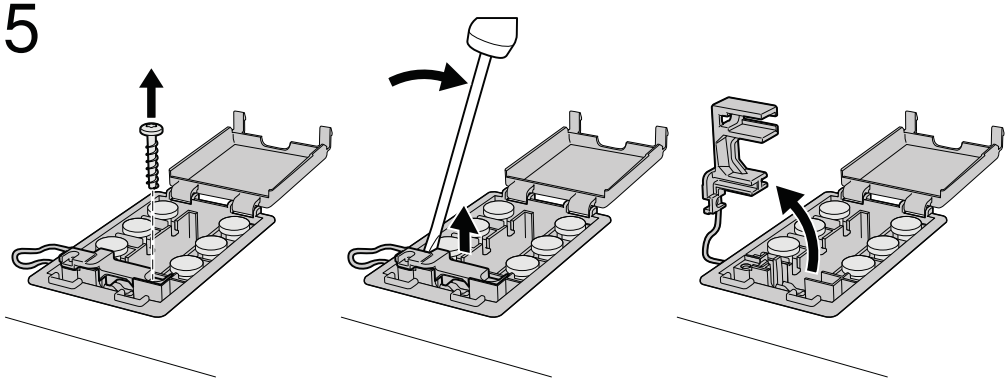
3c



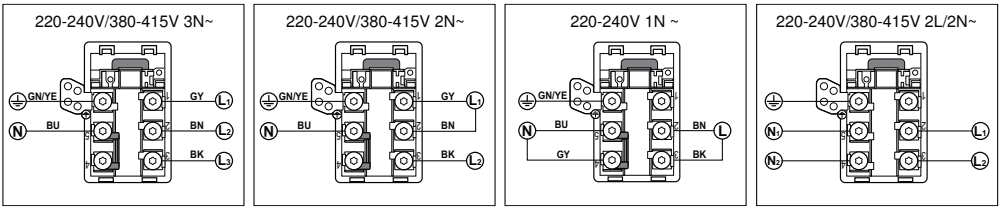
4



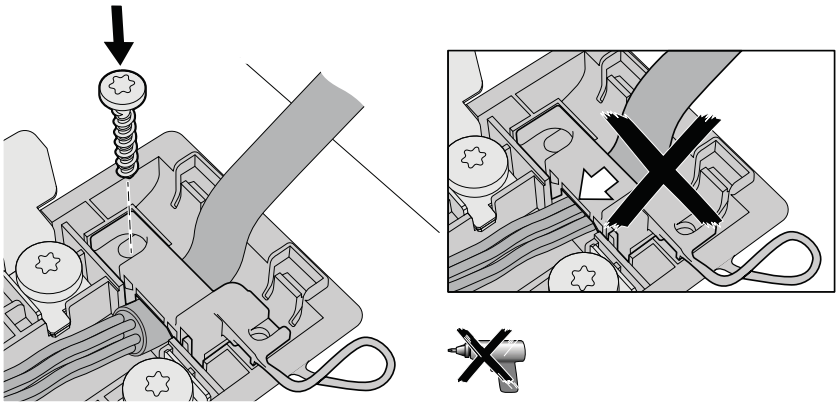
5



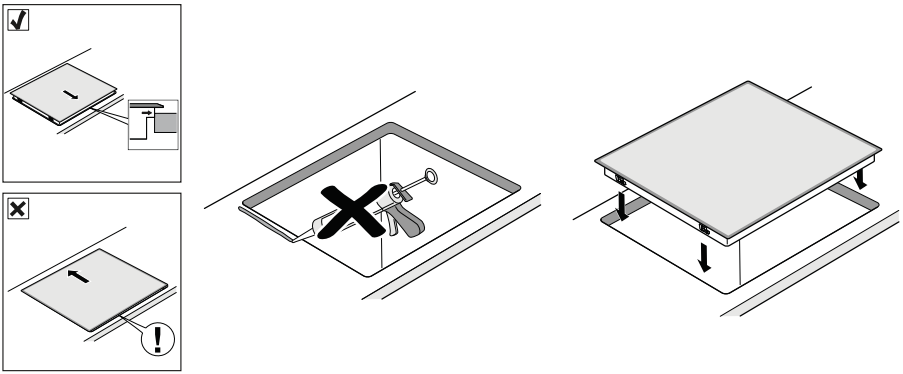
6


220-240V/380-415V 3N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
L1
L2
L3
220-240V/380-415V 2N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
L1
L2
220-240V 1N ~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
L
220-240V/380-415V 2L/2N~
N1
N2
L1
L2

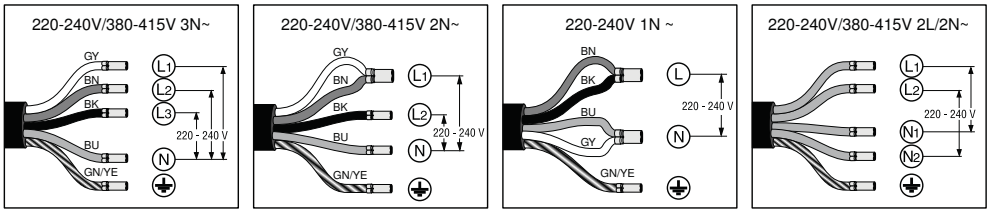
7



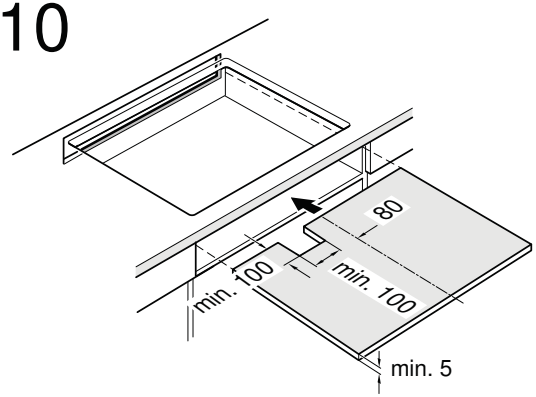
8

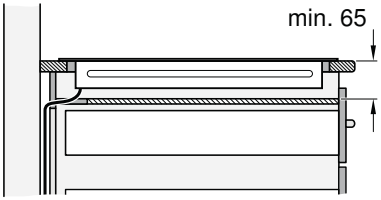


9



10





sk

Dôležité upozornenia

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

⚠ Nositelia elektronických implantátov!

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

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

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

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

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

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

Pracovná doska: Musí byť rovná, vodorovná a stabilná.

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

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

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

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

Príprava nábytku, obrázok 1/2/3

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

Výrez: Po vyrezaní odstráňte triesky

Rezné plochy: Obstarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

Zabudovanie nad zásuvku, obrázok 2a

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

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

Montáž nad rúru na pečenie, obrázok 2b

Priehradka: Musí mať hrúbku minimálne 30 mm.

Upozornenie: Pozrite sa do montážneho návodu pre rúru na pečenie, či nemusí byť vzdialenosť medzi varnou doskou a rúrou na pečenie väčšia.
Odvetrávanie: Vzdialenosť medzi rúrou na pečenie a varnou doskou musí byť minimálne 5 mm.

Ventilácia, obrázok 3

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

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

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

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

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

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

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

   Upozornenie

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

Upozornenie: Ak potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznícky servis.

Nasadenie varnej dosky, obrázok 8

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

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

Pripojenie spotrebiča, obrázok 9

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

Demontáž spotrebiča

Odpojte prístroj od elektrickej siete.
Zatlačte proti varnej doske smerom zospodu a vyberte ju.

Pozor!
Poškodenie spotrebiča! Neskúšajte vytiahnuť prístroj páčením zhora.

Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		BOSCH	
Identifikácia modelu		PIE651BB1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		indukčné	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
ľavá predná	Ø	18	cm
ľavá zadná	Ø	18	cm
pravá zadná	Ø	14,5	cm
pravá predná	Ø	21	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
ľavá predná		170,0	Wh/kg
ľavá zadná		170,0	Wh/kg
pravá zadná		170,0	Wh/kg
pravá predná		170,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

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

BOSCH
Stvorené pre život

Záručný list

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

2 roky
záruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

Vyhlásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

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

ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV BOSCH

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva elektroservis, s. r. o.	Mýtna 17	Bratislava 811 07	02/45 95 88 55 0905 722 111	servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk
LASER Komárno spol. s r. o.	Mesačná 20	Komárno 945 01	035/770 26 88 0915 222 454	servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk
Ing. Ľubor Kolesár Kubis	Thurzova 12	Košice 040 01	055/622 14 77 0905 894 769	kubisservis@mail.t-com.sk
ELEKTROSERVIS VALTIM	Ul. Obrancov mieru 9	Michalovce 071 01	056/642 32 90 0903 855 309	valiskalubomir@stonline.sk
EXPRES servis Anna Elmanová	Spojovacia 7	Nitra 949 01	037/652 45 97 0903 524 108	expresservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Piešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran 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