

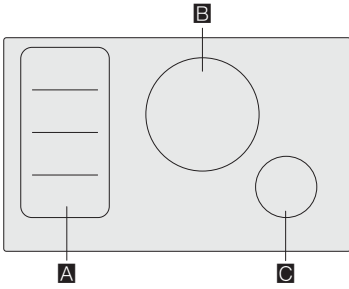
Indukční sklokeramická varná deska
PXE875BB1E





BOSCH

[cz] Návod k použití





		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 28	2.600 W	3.700 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W

*  IEC 60335-2-6

Obsah

	Použití podle určení	4		Test vhodnosti nádobí	17
	Důležité bezpečnostní pokyny	5		PowerManagement	18
	Příčiny poškození	6		Čištění spotřebiče	18
	Přehled	6		Varná deska	18
	Ochrana životního prostředí	7		Rám varné desky	18
	Tipy na úsporu energie	7		Často kladené otázky	19
	Ekologická likvidace spotřebiče	7		Co dělat v případě poruchy?	20
	Indukční vaření	7		Zákaznický servis	21
	Výhody indukčního vaření	7		E-Nr. a FD	21
	Nádobí	7		Zkušební pokrmy	22
	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	11			
	FlexIndukce	13			
	Doporučení pro použití nádobí	13			
	Jako dvě nezávislé varné zóny	13			
	Jako jediná varná zóna	13			
	Časové funkce	14			
	Nastavení doby přípravy pokrmu	14			
	Minutka	14			
	Funkce PowerBoost	15			
	Aktivace	15			
	Deaktivace	15			
	Dětská pojistka	15			
	Aktivace a deaktivace dětské pojistky	15			
	Automatická dětská pojistka	15			
	Automatické vypnutí	15			
	Základní nastavení	16			
	Základní nastavení	17			

Doplňující informace o spotřebičích, 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 náš zákaznický servis s písemným oznámením o způsobené škodě.

Spotřebiče bez zástrčky smí připojovat pouze technik. Při vzniku škod vlivem nesprávného připojení nevzniká nárok na záruku.

V opačném případě přijmete 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 používání 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.

Používejte pouze námi poskytnuté ochranné zařízení nebo ochrannou mřížku. Nevhodná ochranná zařízení nebo mřížky mohou vést k nehodám.

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 nebo 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 15 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.

Jestliže používáte kardiostimulátor nebo podobný přístroj, doporučujeme vám, abyste dbali zvýšené opatrnosti při použití tohoto spotřebiče nebo při kontaktu se spotřebičem za jeho provozu. Poradte se se svým lékařem nebo výrobcem daného zdravotnického přístroje o možné neslučitelnosti používání spotřebiče s daným zdravotnickým přístrojem.

Pokud nosíte aktivní zdravotnický implantát (např. kardiostimulátor nebo defibrilátor), ujistěte se u vašeho lékaře, že tento přístroj odpovídá směrnicí Rady Evropského společenství 90/385/EWG z 20. června 1990 a DIN EN 45502-2-1 a DIN EN 45502-2-2 a bylo vybráno, implantováno a naprogramováno podle VDE-AR-E 2750-10. Pokud jsou tyto předpoklady splněny a používáte nekovové kuchyňské předměty a nádoby s nekovovými úchytkami, je užívání této indukční varné desky při použití dle určení nezávadné.

Důležité bezpečnostní pokyny

Varování - Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se velmi snadno vznítí. Nenechávejte horký olej a tuk nikdy 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 po použití velmi horké. Nikdy na varnou desku nepokládejte hořlavé nebo výbušné předměty. Na varné desce žádné předměty neskladujte.
- Spotřebič bude dosahovat vysokých teplot. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neskladujte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se automaticky vypne a nelze ji již obsluhovat. Později se může samovolně zapnout. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Nelze používat kryty na varnou desku. Mohou vést k nehodám, např. vlivem přehřátí, zapálení nebo kvůli praskajícím materiálům.

Varování - Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, obzvláště případný rám varné desky, dosáhnou velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Varná zóna se zahřeje, displej však nesvítí. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Kovové předměty se na varné desce velice rychle rozpálí. Nikdy neodkládejte na varnou desku kovové předměty, jako např. nože, vidličky, lžice a poklice.
- Po každém použití vypněte varnou desku hlavním vypínačem. Nečekejte, až se po odstranění hrnce z varné zóny varná deska automaticky vypne.

Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy nebo výměnu síťového kabelu smí provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem. V případě závady spotřebiče jej vypněte a odpojte od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Odpojte spotřebič od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Trhliny nebo praskliny ve sklokeramice mohou způsobit zásah elektrickým proudem. Odpojte spotřebič od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

Varování - Nebezpečí poruchy!

Tato varná deska je na spodní straně vybavena ventilátorem. Pokud se pod varnou deskou nachází zásuvka, neuchovávejte zde žádné malé nebo ostré předměty, papír ani utěrky na nádobí. Mohly by být nasáty, a tak by mohly poškodit ventilátor nebo narušit chlazení. Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru musí být udržován minimální odstup 2 cm.

Varování - Nebezpečí poranění!

- Během přípravy pokrmu ve vodní lázni by mohla v důsledku přehřátí prasknout varná deska a varná nádoba. Varná nádoba ve vodní lázni se nikdy nesmí přímo dotýkat dna hrnce, který je naplněný vodou. Používejte pouze žáruvzdorné nádobí.
- Hrnce na vaření by mohly v důsledku tekutiny mezi dnem hrnce a varnou zónou náhle "vyletět vzhůru". Udržujte varnou zónu a dno hrnce vždy suché.

Příčiny poškození

Varování!

- Drsný povrch dna varné nádoby může varnou desku poškrábat.
- Nenechávejte na varné zóně prázdné hrnce ani pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, na displej ani na rám varných desek 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 ochranných fólií na varnou desku se nedoporučuje.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější příčiny poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Připálené pokrmy.	Připálené pokrmy 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 poškodit.	Zkontrolujte nádobí.
Zabarvení	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
	Odření varnou nádobou.	Hrnce a pánve při přesouvání nadzdvihujte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, potraviny s vysokým obsahem cukru.	Připálené jídlo neodkladně odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

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

Typy na úsporu energie

- Vždy používejte pro každou nádobu správnou poklici. Při vaření bez použití poklice spotřebujete mnohem více energie. Používejte skleněnou poklici, uvidíte tak lépe do hrnce, aniž byste museli poklici zvedat.
- Používejte nádoby s plochým 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 připravovaného pokrmu použijte 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 ohřevu. Při vaření na vysokém stupni se plytvá 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. To znamená mnoho výhod:

- 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 dojde ke změně nastavení uživatelem. Indukční varná zóna přestane hřát, jakmile dojde k odstranění nádobí z varné desky, aniž by předem došlo k jejímu vypnutí.

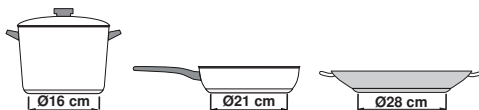
Nádobí

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 nerez.

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

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

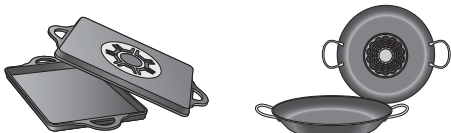


Když je flexibilní varná zóna používána jako jediná varná zóna, lze používat větší nádoby, které jsou vhodné zvláště pro tuto oblast. Informace k umístění nádobí najdete v kapitole → *"flexIndukce"*.



Někdy nemá indukční nádobí celou plochu dna z feromagnetického materiálu:

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



- Feromagnetická oblast se zmenší i v případě, že materiál, z něhož je nádoba vyrobená, obsahuje například hliník. To může znamenat, že se nádoba nezahřeje dostatečně nebo varná deska nádobu nerozpozná.



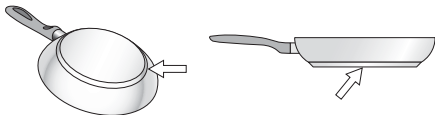
Nevhodné nádoby

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 trojvrstevným dnem, ušetříte čas i energii. Používejte nádobí s rovným dnem; jestliže dno nádoby není rovné, může dojít k poškození tepelného zdroje.



Chybějící nádoba nebo její nevhodná velikost

Jestliže není na varnou desku umístěna žádná nádoba nebo je nádoba vyrobená z nevhodného materiálu či má nevhodnou velikost, na displeji varné desky bude blikat ukazatel stupně ohřevu. Blikání zastavíte tak, že na varnou desku umístíte vhodnou nádobu. Jestliže to zabere více než 90 sekund, varná deska se automaticky vypne.

Prázdné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

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

Rozpoznání nádoby

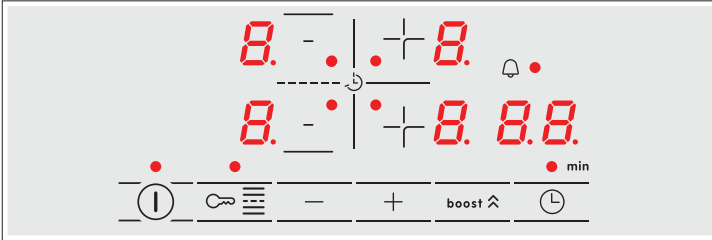
Každá varná deska má limit pro rozpoznání nádoby. Ten je závislý na průměru feromagnetické oblasti daného nádobí a na materiálu, z něhož je dno vyrobeno. Z tohoto důvodu byste vždy měli používat varnou zónu, která nejlépe souhlasí s průměrem dna varné nádoby.






Seznámení se se spotřebičem

Informace o rozměrech a výkonu jednotlivých varných zón naleznete na → *Strana 2*

Upozornění: V závislosti na typu spotřebiče jsou možné odchylky v barvách a jednotlivých detailech.

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavní vypínač
	Volba varné zóny
	Pole pro nastavení
	Funkce PowerBoost
	Funkce časovače
	Dětská pojistka
	FlexIndukce

Ukazatele	
	Provozní stav
	Stupně ohřevu
	Zbytkové teplo
	Funkce PowerBoost
	Minutka



Ovládací panel

Pokud stisknete symbol, aktivuje se příslušná funkce.

Upozornění

- Ovládací panel udržujte stále čistý a suchý. Vlhkost narušuje fungování.
- Neposunujte nádobím v blízkosti ukazatelů a senzorů. Elektronika se může přehřát.

Varné zóny

Varné zóny		
	Jednoduchá varná zóna	Použijte nádobí o vhodné velikosti
	FlexIndukce	Viz kapitola → "flexIndukce"

Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vaření, viz příslušná kapitola → "Indukční vaření".

Ukazatel zbytkového tepla

Pokud během vaření odstraníte z varné zóny nádobí, ukazatel zbytkového tepla a ukazatel zvoleného typu ohřevu budou střídavě blikat.

Zbytkové teplo je zobrazeno následovně:

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

Pokud nádobí sejmete z varné desky během vaření, bliká střídavě ukazatel zbytkového tepla a zvolený stupeň ohřevu.

Jakmile se varná zóna vypne, rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla. I po vypnutí varné desky zůstane ukazatel zbytkového tepla rozsvícen tak dlouho, dokud varná zóna zůstane teplá.

Obsluha spotřebiče


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

Zapnutí a vypnutí varné desky

Hlavní vypínač slouží k zapnutí nebo vypnutí varné desky.

Zapnutí: Stiskněte symbol . Zazní zvukový signál. Ukazatele hlavního vypínače a varných zón svítí .

Varná deska je připravena k použití.

Vypnutí: Stiskněte symbol , dokud ukazatel vedle hlavního vypínače nezhasne. Dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé, svítí ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuté na více než 20 sekund.
- Nastavení zůstávají uložena prvních 10 minut po vypnutí varné desky. Pokud varnou desku během této doby opět zapnete, uvede se do provozu s předchozími nastaveními. Informace o změně doby, po kterou jsou vybraná nastavení uložena.

Nastavení varné zóny

V oblasti nastavení nastavte požadovaný stupeň ohřevu + nebo -.

Stupeň ohřevu 1 = nejnižší výkon

Stupeň ohřevu 9 = nejvyšší výkon



Každý stupeň ohřevu má mezistupeň.

Upozornění

- Pro ochranu choulostivých součástí spotřebiče před přehřátím a kólsáním napětí může varná deska předčasně snížit stupeň ohřevu.
- Aby se zabránilo tvorbě hluku, může varná deska předčasně snížit stupeň ohřevu.

Volba varné zóny a stupně ohřevu

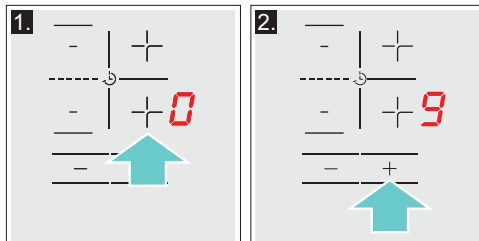
Varná deska musí být zapnuta.

1. Zvolte varnou zónu pomocí symbolu  nebo .
2. V následujících 10 sekundách stiskněte symbol + nebo -.

Zobrazí se následující základní nastavení:

Symbol + : Stupeň ohřevu 9

Symbol - : Stupeň ohřevu 4




Varná zóna je nastavena.

Změna nastavení ohřevu

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavení nastavte požadovaný stupeň ohřevu + nebo -.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a následně stiskněte symbol + nebo - , dokud se nezobrazí .

Varná zóna se vypne a svítí ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Pokud je na indukční varné zóně umístěna varná nádoba, bliká ukazatel stupně ohřevu. Po nějaké době se varná zóna vypne.
- Jestliže je na varnou zónu umístěna varná nádoba před zapnutím varné desky, bude nádoba rozpoznána během 20 sekund od zapnutí hlavního vypínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Jakmile spotřebič rozpozná nádobu, zvolte během 20 sekund stupeň ohřevu, jinak se varná zóna sama vypne. Také v případě, že na varné desce při zapnutí stojí více hrnců nebo pánví, je rozpoznána pouze jedna nádoba.

Doporučení šéfkuchaře

Doporučení

- Při ohřevu protlaků, krémových polévek a hustých omáček pokrmy příležitostně 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 přípravy pokrmu můžete použít minutku.
- Pro zdravější výsledek vaření by se z oleje nemělo kouřit.
- Potraviny smažte v malých, po sobě jdoucích porcích.
- Nádobí se při vaření může velmi zahřívát. Doporučujeme vám používat ochranné kuchyňské rukavice.
- Doporučení na energeticky úsporné vaření naleznete v příslušné kapitole → "Ochrana životního prostředí."

Tabulka přípravy pokrmů

Tato tabulka ukazuje, který stupeň ohřevu je vhodný pro různé druhy potravin. Doba přípravy pokrmu se může lišit v závislosti na typu, váze, tloušťce a kvalitě dané potraviny.

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy 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.	-
Ohřátí párků ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřev		
Špenát, mražený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mražený	3 - 4	35 - 55
Pomalé 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

* Bez poklice

**Několikrát obraťte

***Předehřejte na stupeň 8-8.

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy pokrmu (v min.)
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2.- 3.	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Loupané brambory	4.- 5.	25 - 35
Solené brambory	4.- 5.	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.- 4.	120 - 180
Polévky	3.- 4.	15 - 60
Zelenina	2.- 3.	10 - 20
Zelenina, mražená	3.- 4.	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.- 5.	-
Dušení		
Masové rolády	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Dušení i Smažení s malým množstvím oleje*		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10
Řízek, zmrazený	6 - 7	6 - 12
Kotleta, přírodní nebo obalovaná**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm silný)	7 - 8	8 - 12
Drůbeží prsa (2 cm silná)**	5 - 6	10 - 20
Drůbeží prsa, zmrazená**	5 - 6	10 - 30
Frikadely (3 cm silné)**	4.- 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm silný)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybí filety, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryba obalovaná a zmrazená, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, garnáty	7 - 8	4 - 10
Soté ze zeleniny a ryb, čerstvé	7 - 8	10 - 20
Pokrmý na pánvi, zelenina, maso na proužky na asijský způsob	7 - 8	15 - 20
Pokrmý na pánvi, zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6.- 7.	-
Omelety (smažené postupně)	3.- 4.	3 - 10
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, tempura	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmý, např. koblihý, ovoce v těstíčku	4 - 5	-
*Bez poklice		
**Několikrát obraťte		
***Předehejte na stupeň 8-8.		


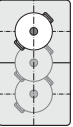
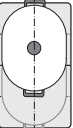
FlexIndukce

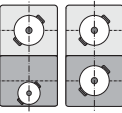
Můžete ji používat dle potřeby jako jednu varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

Skládá se ze čtyř induktorů, které fungují nezávisle na sobě. Když je flexibilní varná zóna v provozu, je aktivována pouze oblast, která je zakryta nádobím.

Doporučení pro použití nádobí

Pro optimální rozpoznání hrnce a distribuci tepla doporučujeme postavit nádobu do středu podle následujícího popisu.

Jako jedna varná zóna	
	Průměr menší nebo roven 13 cm. Umístěte nádobu na jednu ze čtyř pozic, jak vidíte na obrázku.
	Průměr nad 13 cm. Umístěte nádobu na jednu ze tří pozic, jak vidíte na obrázku.
	Pokud nádoba vyžaduje více než jednu varnou zónu, umístěte ji okrajem na horní nebo spodní okraj flexibilní varné zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny	
	Přední a zadní varné zóny mají každá dva induktory, které lze použít nezávisle na sobě. Pro každou jednotlivou varnou zónu nastavte požadovaný stupeň ohřevu. Pro každou varnou zónu použijte pouze jednu nádobu.

Jako dvě nezávislé varné zóny

Použití flexibilní varné zóny jako dvou nezávislých varných zón.


Aktivace

Viz kapitola → "Obsluha spotřebiče"

Jako jediná varná zóna

Použití celé varné zóny propojením obou varných zón.

Propojení dvou varných zón


1. Postavte varnou nádobu. Zvolte jednu ze dvou varných zón flexibilní varné zóny a nastavte stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol . Ukazatel svítí. Svítí stupeň ohřevu na ukazatelích obou varných zón.

Flexibilní varná zóna byla aktivována.

Změna stupně ohřevu


Zvolte jednu ze dvou varných zón náležejících k flexibilní varné zóně a nastavte pomocí symbolů **+** nebo **-**.

Přidání nové nádoby

Postavte novou nádobu, zvolte varnou zónu z flexibilní varné zóny a následně stiskněte dvakrát symbol . Nová nádoba je rozpoznána a dříve zvolený stupeň ohřevu zůstává zachován.

Upozornění: Pokud nádobu na varné zóně posunete nebo zvednete, zahájí varná deska automatické vyhledávání a dříve zvolený stupeň ohřevu zůstává zachován.

Rozdělení obou varných zón

Zvolte jednu ze dvou varných zón flexibilní varné zóny a stiskněte symbol .

Flexibilní varná zóna je deaktivována. Obě varné zóny fungují dále jako dvě nezávislé varné zóny.

Upozornění: Když vypnete a později znovu zapnete varnou zónu, přepne se flexibilní varná zóna opět na dvě nezávislé varné zóny.

Časové funkce



Vaše varná deska disponuje dvěma časovými funkcemi:

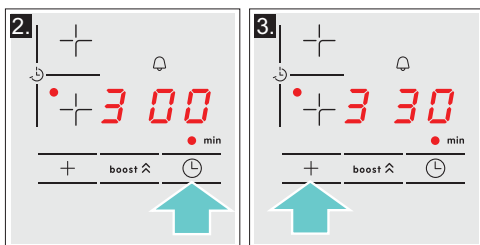
- Nastavení doby přípravy pokrmu
- Minutka

Nastavení doby přípravy pokrmu

Po uplynutí nastaveného času se varná zóna automaticky vypne.

Nastavení provedete takto:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol . Na ukazateli varné zóny svítí ●. Na ukazateli časových funkcí se zobrazí .
3. Stiskněte symbol **+** nebo **-**. Zobrazí se základní nastavení:
Symbol **+**: 30 minut.
Symbol **-**: 10 minut.





4. Pomocí symbolů **+** nebo **-** zvolte požadovanou dobu přípravy.

Po několika sekundách se doba začne odpočítávat.



Upozornění

- Pro všechny varné zóny lze nastavit automaticky stejnou dobu přípravy. Nastavená doba běží pro každou varnou zónu nezávisle na sobě. Informace k automatickému programování doby přípravy najdete v části → "Základní nastavení"
- Pokud je flexibilní varná zóna zvolena jako jediná varná zóna, je nastavená doba pro celou varnou zónu stejná.

Změna nebo zrušení doby

Zvolte varnou zónu. Stiskněte symbol  a pomocí symbolů **+** nebo **-** zvolte dobu přípravy nebo nastavte dobu na .

Po uplynutí doby

Varná zóna se vypne. Zazní signál. Na ukazateli časových funkcí se po dobu 10 sekund zobrazí . Svítí ukazatel ● varné zóny. Stiskněte symbol , ukazatel zhasne a signál utichne.

Upozornění





- Pokud byla naprogramována doba přípravy pro více varných zón, zobrazí se na ukazateli časových funkcí vždy časový údaj zvolené varné zóny.
- Doba přípravy můžete zvolit až na 99 minut.

Minutka




Minutku můžete nastavit na dobu trvání až 99 minut.

Funguje nezávisle na varných zónách a dalších nastaveních. Tato funkce automaticky nevypíná varnou zónu.


Nastavení provedete takto:


1. Kuchyňskou minutku lze nastavit dvěma různými způsoby:
 - při zvolené varné zóně stiskněte dvakrát symbol .
 - pokud není zvolena varná zóna, stiskněte symbol .
 Ukazatel ● vedle symbolu  svítí. Na ukazateli časových funkcí se zobrazí .
2. Stiskněte symbol **+** nebo **-**. Zobrazí se základní nastavení.
Symbol **+**: 10 minut.
Symbol **-**: 05 minut.
3. Pomocí symbolů **+** nebo **-** nastavte požadovanou dobu.
Po několika sekundách se začne doba odměřovat.

Změna nebo zrušení doby

Stiskněte vícekrát symbol , dokud se vedle symbolu  nerozsvítí ukazatel ●. Změňte dobu nebo nastavte dobu pomocí symbolů **+** nebo **-** na .

Po uplynutí doby

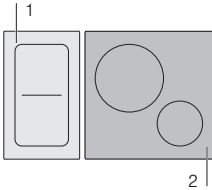
Zazní signál. Na ukazateli časových funkcí se zobrazí . Po 10 sekundách se ukazatele vypnou.

Stiskněte symbol , ukazatele se předčasně vypnou a signál utichne.

Funkce PowerBoost


Funkce PowerBoost vám umožní ohřát velké množství vody rychleji než za použití stupně ohřevu \mathcal{G} .

Tuto funkci lze pro varnou zónu vždy aktivovat, pokud není zrovna používána pro jinou varnou zónu ze stejné skupiny (viz obrázek). V opačném případě blikají na ukazateli zvolené varné zóny \mathcal{b} a \mathcal{G} ; následně je automaticky nastaven stupeň ohřevu \mathcal{G} bez aktivace funkce.




Upozornění: Ve flexIndukci lze také aktivovat funkci PowerBoost, když je varná zóna používána jako jedna varná zóna.

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **boost**  .
Na ukazateli svítí \mathcal{b} .
Funkce je aktivována.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Zvolte symbol **boost**  .
Ukazatel \mathcal{b} zhasne a varná zóna se přepne zpět na stupeň ohřevu \mathcal{G} .
Funkce je deaktivována.



Upozornění: Za určitých okolností se může funkce PowerBoost sama automaticky vypnout za účelem ochrany elektronických součástí uvnitř varné desky.


Dětská pojistka

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

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být zapnutá.

Zapnutí: Stiskněte symbol  po dobu přibližně 4 sekund. Ukazatel vedle symbolu  se rozsvítí na 10 sekund. Varná deska je zablokována.

Vypnutí: Stiskněte symbol  po dobu přibližně 4 sekund. Blokování je deaktivováno.

Automatická dětská pojistka

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

Zapnutí a vypnutí

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

Automatické vypnutí

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

Varná zóna přitom přestává hřát. Na ukazateli varné zóny blikají střídavě \mathcal{F} , \mathcal{G} a ukazatel zbytkového tepla \mathcal{h} nebo \mathcal{H} .

Po stisknutí jakéhokoliv symbolu se displej vypne. Varnou zónu 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

Spotřebič nabízí různá základní nastavení. Tato nastavení můžete přizpůsobit svým osobním požadavkům.


Ukazatel	Funkce
c 1	Dětská pojistka 0 Manuálně*. 1 Automaticky. 2 Funkce je deaktivována.
c 2	Zvukové signály 0 Potvrzovací signál a signál poruchy jsou vypnuté. 1 Je zapnutý pouze signál poruchy. 2 Je zapnutý pouze potvrzovací signál. 3 Všechny zvukové signály jsou zapnuté*.
c 5	Automatické programování doby přípravy. 00 Vypnuto* 0 1:99 Doba do automatického vypnutí.
c 6	Doba trvání zvukového signálu funkce časových funkcí 1 10 sekund* 2 30 sekund 3 1 minuta
c 7	Funkce Power-Management. Omezení celkového výkonu varné desky. Dostupná nastavení závisí na maximálním výkonu varné desky. 0 Deaktivováno. Maximální výkon varné desky. */** 1 1000 W minimální výkon 1. 1500 W ... 3 3000 W doporučeno pro 13 A. 3. 3500 W doporučeno pro 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W doporučeno pro 20 A. ... 9 nebo 9. maximální výkon varné desky.**
c 9	Zkontrolujte varnou nádobu a proces vaření 0 Neomezená: Zůstává zvolena naposledy nastavená varná zóna.* 1 Omezená: Varná zóna zůstává zvolena pouze několik sekund.
c 12	Zkontrolujte varnou nádobu a proces vaření 0 Není vhodné 1 Není optimální 2 Vhodné
c 0	Resetovat na standardní nastavení 0 Individuální nastavení* 1 Resetovat na nastavení z výrobního závodu.

*Nastavení z výrobního závodu



**Maximální výkon varné desky je zobrazen na typovém štítku.

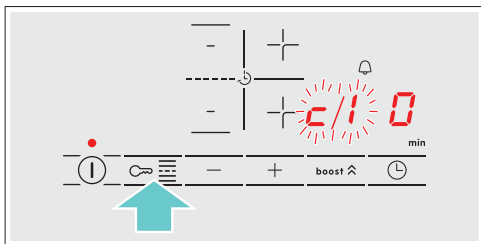
K základním nastavením se dostanete takto:


Varná deska musí být zapnutá.

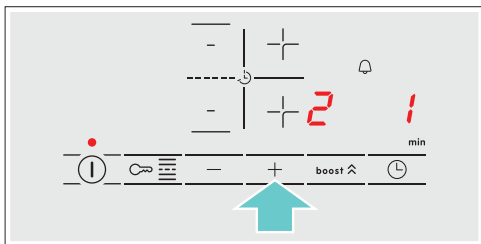
1. Zapněte varnou desku.
2. V následujících 10 sekundách držte stisknutý  po dobu cca 4 sekund. První čtyři ukazatele udávají informace o produktu. Stiskněte symbol **+** nebo **-**, abyste měli možnost vidět jednotlivé údaje.


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

3. Při opětovném stisku symbolu  se dostanete do základních nastavení. Na ukazateli bliká střídavě **c** a **!** a zobrazí se  jako výchozí hodnota.



4. Stiskněte znovu symbol , dokud se nezobrazí požadovaná funkce.
5. Následně zvolte požadované nastavení pomocí symbolů **+** nebo **-**.



6. Držte stisknutý symbol  po dobu minimálně 4 sekund.

Nastavení se uloží.

Opusťte základní nastavení

Vypněte varnou zónu hlavním vypínačem.

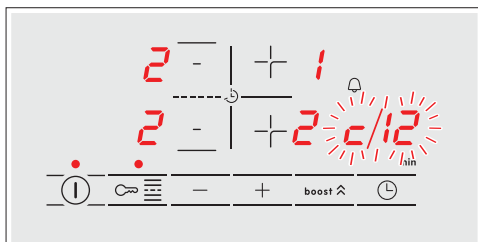
Test vhodnosti nádobi

Tuto funkci můžete použít pro kontrolu rychlosti a kvality procesu úpravy pokrmu v závislosti na použitém nádobí.

Výsledkem je referenční hodnota závisující na vlastnostech nádobi a používané varné zóně.




1. Při pokojové teplotě postavte hrnec s cca 200 ml vody do středu varné zóny, která nejlépe odpovídá průměru dna hrnce.
2. Přejděte na základní nastavení a zvolte nastavení **c 12**.
3. Stiskněte symbol **+** nebo **-**. Na ukazateli varných zón bliká **-**. Funkce je nyní aktivována.

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



Zkontrolujte výsledek podle následující tabulky:

Výsledek

- | | |
|---|--|
|  | Nádobi není vhodné pro varnou zónu, a proto se nezahřívá*. |
|  | Nádobi se zahřívá pomaleji, než se očekává a proces vaření neprobíhá optimálně*. |
|  | Nádobi se zahřívá správně a proces vaření je v pořádku. |

* Pokud je k dispozici menší varná zóna, otestujte nádobu ještě jednou na menší varné zóně.

Pro opětovnou aktivaci funkce zvolte symbol **+** nebo **-**.

Upozornění

- Flexibilní varná zóna je jediná varná zóna; použijte pouze jednu nádobu.
- Pokud je používána varná zóna o mnoho menší než průměr nádoby, pravděpodobně se zahřívá pouze střed nádoby a výsledek není nejlepší možný ani uspokojivý.
- Informace k této funkci najdete v kapitole → "Základní nastavení".
- Informace o druhu, velikosti a umístění nádobi najdete v kapitolách → "Indukční vaření" a → "flexIndukce".

PowerManagement

S funkcí PowerManagement můžete nastavit celkový výkon varné desky.

Varná deska je přednastavena z výrobního závodu. Její maximální výkon je uveden na typovém štítku. S funkcí PowerManagement lze změnit hodnotu pro dle požadavků příslušné elektroinstalace.

Aby tato nastavená hodnota nebyla překročena, rozděluje varná deska disponibilní výkon automaticky mezi zapnuté varné zóny.

Dokud je aktivována funkce PowerManagement, může výkon jedné varné zóny dočasně klesnout pod nominální hodnotu. Pokud je varná zóna zapnutá a je dosaženo hranice výkonu, zobrazí se na ukazatelích stupňů ohřevu na krátkou dobu . Spotřebič reguluje a volí samostatně nejvyšší možný výkon.

Pro další informace o tom, jak změnit celkový výkon varné desky, viz kapitola → "Základní nastavení".

Čištění

Vhodné čisticí a pečující prostředky si můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu.

Varná deska

Čištění

Varnou desku po každém použití očistěte. Zabráníte tak připalování zbytků pokrmů. 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:

- Nežředěný prostředek na mytí nádobí
- Čisticí prostředky do myček nádobí
- Abrasivní 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 i v našem zákaznickém servisu.

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

Možné skvrny

Vodní kámen a stopy od vody	Očistěte varnou desku ihned po jejím vychladnutí. Můžete použít pouze čisticí prostředek pro sklokeramické desky.*
Cukr, rýžový škrob nebo umělá hmota	Okamžitě očistěte. Používejte škrabku na sklo. Varování: nebezpečí popálení.*

*Poté očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.

Upozornění: Dokud varná deska nevychladla, nepoužívejte na ni žádné čisticí prostředky. Mohli byste poškodit její povrch. Ujistěte se, že jste řádně očistili zbytky čisticích prostředků.

Rám varné desky

Abyste zamezili poškození rámu desky, postupujte dle následujících pokynů:

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

Často kladené dotazy

Použití

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

Je aktivována dětská pojistka.

Informace o této funkci najdete v kapitole → *"Dětská pojistka"*.

Proč blikají ukazatele a zní zvukový signál?

Odstraňte z ovládacího panelu tekutiny nebo zbytky potravin. Odstraňte všechny předměty, které leží na ovládacím poli. Návod k deaktivaci zvukového signálu najdete 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 materiálů nebo pokud používáte najednou nádobí různých velikostí a materiálů. Hlasitost zvuku závisí na množství vařených potravin nebo na způsobu úpravy pokrmů.

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 ventilátoru:

Varná deska je vybavena ventilátorem, který se automaticky zapne při použití vysoké teploty. Ventilátor může být stále zapnutý i po vypnutí varné desky, pokud je rozpoznána teplota stále příliš vysoká.

Nádobí

Jaký typ 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.

Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření a zda je umístěno na varné zóně správné velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole → *"Indukční vaření"* a → *"flexIndukce"*

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.

Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření a zda je umístěno na varné zóně správné velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole → *"Indukční vaření"* a → *"flexIndukce"*.

Čištění

Jak se varná deska čistí?

Optimálních výsledků je dosaženo se speciálními čisticími prostředky na sklokeramiku. Je doporučeno nepoužívat ostré ani drsné čisticí prostředky, čističe pro myčky nádobí (koncentráty) nebo drátěnky. Další informace k čištění a péči o varnou desku najdete v kapitole → "Čištění".

? Co dělat v případě poruchy?

Poruchy jsou zpravidla snadno odstranitelné drobnosti. Co dělat v případě poruchy? Řiďte se prosím pokyny v tabulce, než zavoláte zákaznický servis.

Ukazatel	Možná příčina	Odstranění poruchy
Žádný ukazatel	<p>Přívod elektrické energie je přerušen.</p> <p>Spotřebič nebyl připojen podle schématu zapojení.</p> <p>Porucha elektroniky.</p>	<p>Pomocí ostatních elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda na přívodu elektrické energie nedošlo ke zkratu.</p> <p>Zajistěte, aby byl spotřebič zapojen podle schématu elektrického zapojení.</p> <p>Pokud poruchu nelze odstranit, informujte technický zákaznický servis.</p>
Ukazatele blikají	Ovládací plocha je vlhká nebo ji zakrývá předmět.	Osušte ovládací plochu nebo odstraňte předmět.
Na ukazateli varných zón bliká ukazatel .	Vyskytla se porucha elektroniky.	Pro potvrzení poruchy krátce zakryjte ovládací plochu rukou.
<i>F2</i>	Elektronika se přehřála a vypnula odpovídající varnou zónu.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Následně stiskněte libovolný symbol na varné desce.
<i>F4</i>	Elektronika se přehřála a vypnula všechny varné zóny.	
<i>FS</i> + Stupeň ohřevu a akustický signál	V oblasti ovládacího panelu stojí horká nádoba. Hrozí, že se elektronika přehřeje.	Odstraňte nádobu. Ukazatel poruchy krátce poté zhasne. Můžete vařit dále.
<i>FS</i> a akustický signál	V oblasti ovládací plochy stojí horká nádoba. Varná deska se vypnula z důvodu ochrany elektroniky.	Odstraňte nádobu. Počkejte několik sekund. Stiskněte libovolný ovládací panel. Když ukazatel poruchy zhasne, můžete vařit dále.
<i>F1 / F6</i>	Varná zóna je přehřátá a vypnula se z důvodu ochrany vaší pracovní plochy.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne a znovu zapnete varnou zónu.
<i>F8</i>	Varná zóna byla v provozu po dlouhou dobu bez přerušení.	Bylo aktivováno automatické bezpečnostní vypnutí.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Provozní napětí je nesprávné, mimo normální provozní rozsah.	Spojte se s vaším dodavatelem elektrické energie.
<i>U400</i>	Varná deska není správně zapojená.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zajistěte, aby byla připojena podle schématu zapojení.

Na ovládací panel neumísťujte horké nádoby.

Upozornění:

- Když se zobrazí ukazatel *E* držte stisknuté pole senzoru odpovídající varné zóny, abyste mohli přečíst kód závady.
- Pokud není kód závady v tabulce uveden, odpojte varnou desku od elektrické sítě, počkejte 30 sekund a varnou desku znovu zapněte. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, informujte technický zákaznický servis a uveďte přesný kód závady.
- Pokud se vyskytne porucha, spotřebič se nepřepne do režimu Standby.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je vám k dispozici pro případ, že potřebujete váš spotřebič opravit. Vždy najdeme nejvhodnější řešení, abyste se vyhnuli zbytečným návštěvám našich servisních techniků.

E-Nr. a FD

Při kontaktu se zákaznickým servisem uveďte prosím označení spotřebiče (E-Nr.) a výrobní číslo (FD). Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který se nachází:

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

Číslo E-Nr. naleznete také na skleněném povrchu varné desky. Zákaznický index (KI) a FD číslo můžete zkontrolovat v základním nastavení. Pro tyto informace si přečtete 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.

Spolehněte se na profesionalitu výrobce vašeho spotřebiče. Tak si můžete být jisti, že vaše oprava bude provedena školenými servisními techniky, kteří s sebou vozí originální náhradní díly právě pro vaše spotřebiče.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky jsou navrženy pro zkušební instituty ke zjednodušení kontroly spotřebiče.

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

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

Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba přípravy pokrmu (min:sek)	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Rozpuštěná čokoláda Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kakaa, 150 g)	Hluboký hrnec Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ne
Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty Čočková polévka* Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hluboký hrnec Ø 16 cm	9	1:30 bez míchání	Ano	1.	Ano
Množství: 800 g	Hluboký hrnec 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	Hluboký hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 promíchejte po cca 1 minutě	Ano	1.	Ano
Množství: 1 kg	Hluboký hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 promíchejte po cca 1 minutě	Ano	1.	Ano
Příprava bešamelu Teplota mléka: 7 °C Příspěvky: 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.	Hrnec 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 ji míchejte.		-	-	-	2	Ne
*Recept je v souladu s DIN 44550						
**Recept v souladu s DIN EN 60350 2						

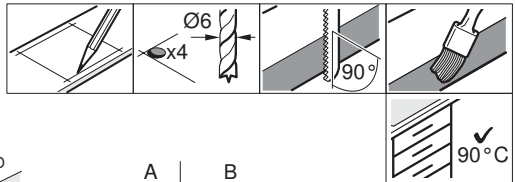
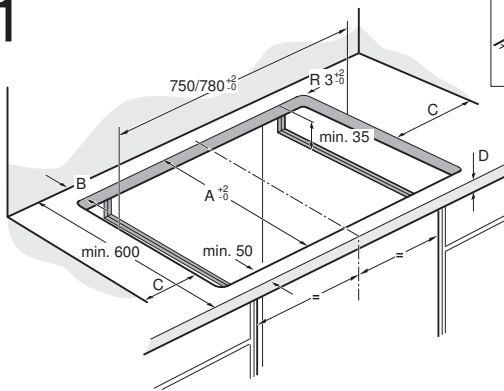
Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předeřhřátí Doba přípravy pokrmu (min:sek)	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Příprava mléčné rýže						
Mléčná rýže, příprava s poklicí Teplota mléka: 7 °C Zahřejte mléko, dokud nezačne pěníť. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl. Doba přípravy včetně předeřhřátí je cca 45 min.						
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli.	Hrnc Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Ne	3 promíchejte po cca 10 minutách	Ano
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli.	Hrnc Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Ne	3 promíchejte po cca 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 pomalu 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.	Hrnc 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.	Hrnc Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Ne	2.	Ne
Příprava rýže*						
Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g krátkozrnné rýže, 300 ml vody a špetka soli.	Hrnc Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 600 ml vody a špetka soli.	Hrnc 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: 2 l slunečnicového oleje, na porci: 200 g mražených hranolek (např. značka McCain 123 Original fries).	Hrnc 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						



CZ Montážní návod



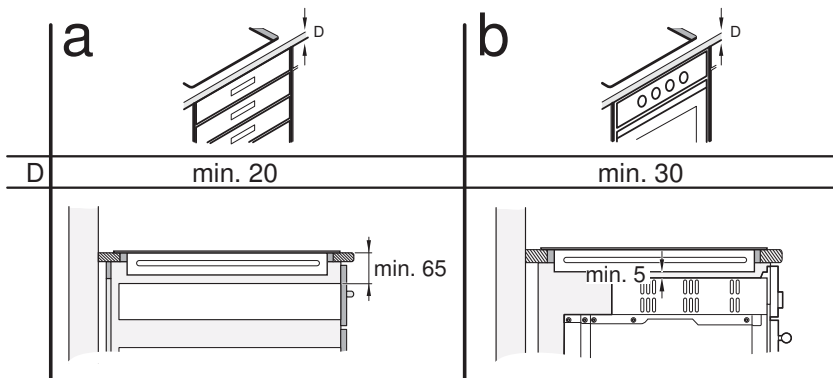
1



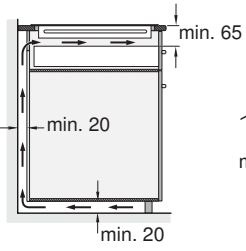
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

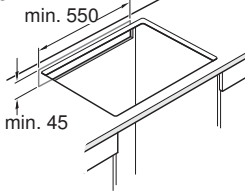
2



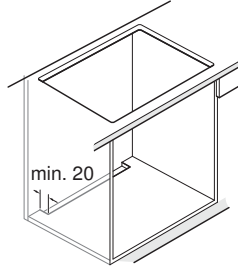
3a



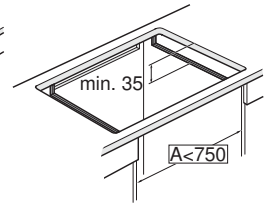
3b



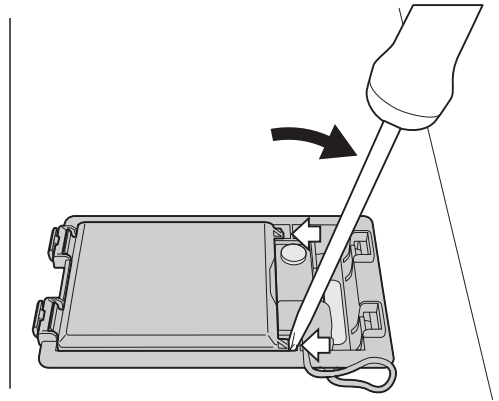
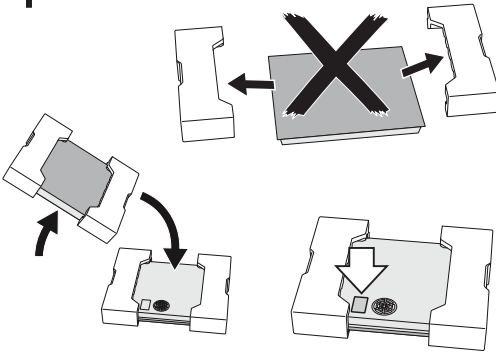
3c



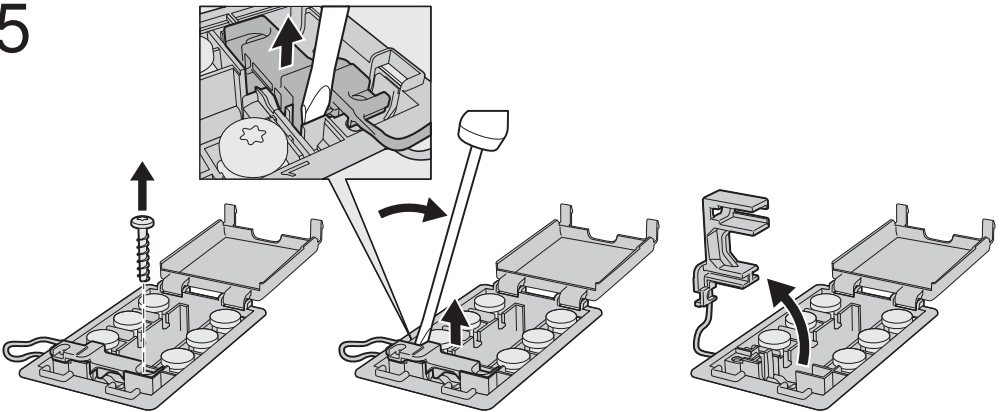
3d



4

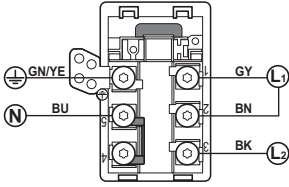


5

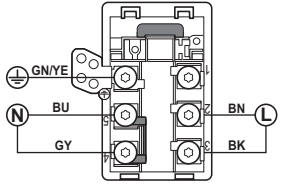


6

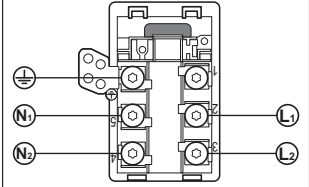
220-240V/380-415V 3N~



220-240V 1N ~

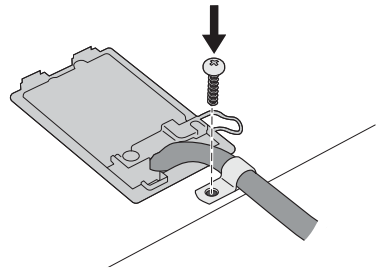
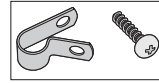
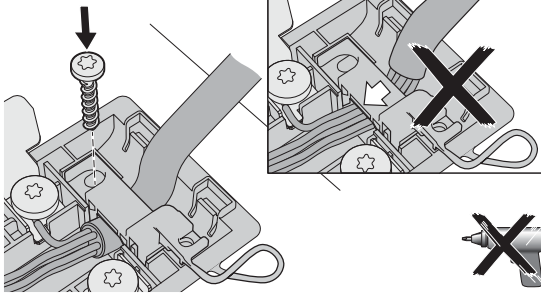


220-240V/380-415V 2L/2N~

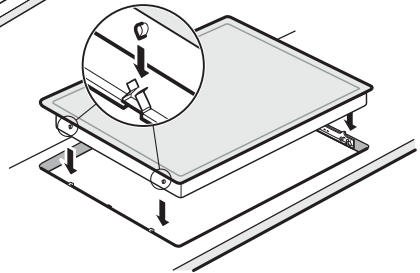
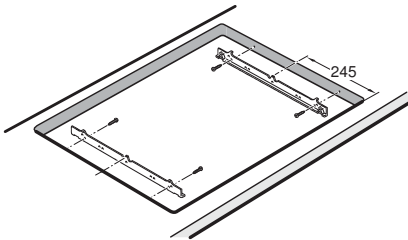
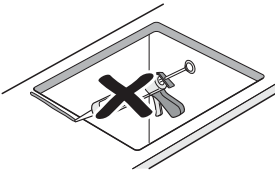
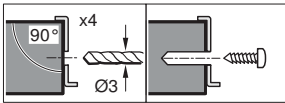


7a

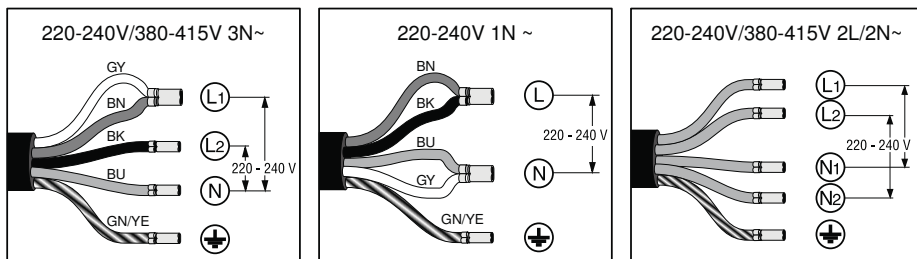
7b



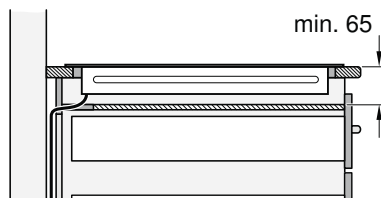
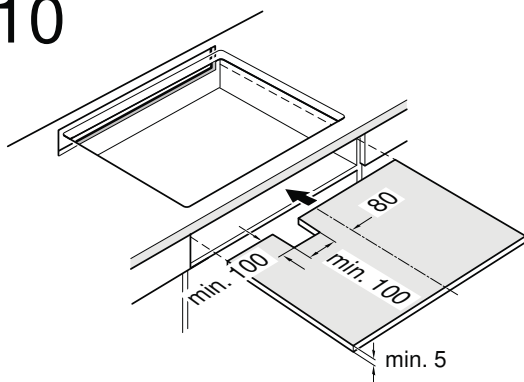
8



9



10



CZ

Důležitá upozornění

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

▲ Nositelé elektronických implantátů!

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

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

Typy 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 vznikly v důsledku chybné elektrické instalace.

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

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

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

Pracovní deska: Musí být rovná, vodorovná a stabilní. Dodržujte pokyny výrobce pracovní desky. Pokud tloušťka pracovní desky, do které bude zabudována varná deska, neodpovídá zadání, vyztužte ji nehořlavým materiálem odolným proti vodě, dokud nedosáhnete minimální doporučené tloušťky. V opačném případě nelze zaručit 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 přípojovacího kabelu, smí provést výhradně k tomu 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.

Upozornění: Pokud šířka vestavného otvoru činí 780 mm, použijte díly příslušenství dodané se spotřebičem.

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: Jestliže kovové předměty v zásuvce dosahují vysokých teplot z důvodu cirkulace vzduchu při ventilaci varné zóny, použijte dřevěnou mezelehlou podpěru; toto platí i pokud v zásuvce uchováváte drobné ostré kovové předměty, jako například jehlice na špižy (**Obrázek 10**). Pod varnou deskou je nainstalován ventilátor. Není-li nainstalována mezelehlá podpěra, v zásuvce nelze uchovávat drobné nebo ostré předměty, papír ani kuchyňské utěrky. Skladování těchto předmětů v zásuvce může bránit chlazení spotřebiče nebo poškodit ventilátor z důvodu nasátí předmětu. Mezi obsahem zásuvky a vstupním bodem pro ventilátor musí být mezera nejméně o velikosti 2 cm.

Montáž nad pečicí troubou, Obrázek 8

Příhrádka: Musí mít tloušťku minimálně 30 mm.

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

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

Upozornění: Pokud bude varná deska zabudovaná nad pečicí troubou jiné značky, použijte dřevěné oddělovací mezidno (**Obrázek 10**).

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 od zadní stěny nábytku dodržena minimální vzdálenost 20 mm, musí být v dolní části otvor (**Obrázek 3c**).
- V případě, že nábytek vevnitř není širší než 750 mm, proveďte výřezy na postranních stěnách (**Obrázek 3d**).

Upozornění

- Pokud bude spotřebič vestavěn do varného ostrůvku nebo bude instalován jiným způsobem, který zde nebyl popsán, musí být dodrženo odvětrávání varné desky.
- Dolní podstavec nesmí být vzduchotěsně uzavřený.

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

Upozornění: Během vestavby varné desky používejte ochranné rukavice. Plochy, které nevidíte, mohou mít ostré hrany.

U spotřebičů, které nemají předinstalovaný kabel, zaveďte přípojovací kabel do přípojné krabice.

1. Otočte spotřebič a odložte ho na dno obalu, hadr nebo jiný povrch, aby se nepoškrábal.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte víko přípojné krabice (**Obrázek 4**).
3. Uvolněte přípevňovací 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 je připojení provedené podle schématu zapojení 2l/2N~, je třeba podle schématu změnit uspořádání můstků.
 - Dávejte pozor na to, aby byly šrouby přívodní skříně po připojení kabelů dobře upevněny.
5. Připevněte síťový přípojovací kabel pomocí hadicové svorky a utáhněte přípevňovací šrouby (**Obrázek 7a**).

6. Zavřete víko přípojovací krabice.

Upozornění: Pro usnadnění uzavření umístěte kabely doprostřed přípojovací zásuvky.

7. Pokud se síťový kabel kříží se zásuvkou, upevněte kabel přiloženou kabelovou páskou ke spodní straně varné desky (**Obrázek 7b**).

Upozornění: Pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

Vložení varné desky, Obrázek 8.

1. Namontujte upevňovací kolejnice

- Pokud jsou kolejnice již namontovány, odstraňte je a namontujte nové.
- U obkládaných pracovních desek použijte spodní vrtné otvory pro závit.
- U pracovních desek z kamene přilepte kolejnice (k tomu použijte tepelně odolné lepidlo vhodné pro kov a kámen).

2. Spotřebič zasuňte do výřezu.

- Nepřiskřipněte síťový přípojovací kabel a neved'te ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou vestavěná pečicí trouba, tak ved'te vedení k přípojné krabici zadním rohem pečicí trouby. Vedení musí být instalováno takovým způsobem, aby se nedotýkalo žádných horkých míst na varné desce nebo na pečicí troubě.
- U dlaždičkových 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
- V závislosti na způsobu připojení se případně musí změnit uspořádání svorek dodaných z výroby. Za tímto účelem se případně musí svorky zkrátit a odstranit izolace, aby bylo možné použít svorku, která spojuje dva kabely.

Upozornění: Zkontrolujte, zda je spotřebič připravený k provozu: Objeví-li se na displeji spotřebiče **U400, E05 13** nebo **E**, není správně zapojen.

Odpojte spotřebič od elektrického napájení a zkontrolujte připojení kabelů.

Demontáž spotřebiče

Spotřebič vypojte z elektrické sítě. Zdola zatlačte na varnou desku a vyjměte ji.

Pozor!

Poškození spotřebiče! Nezkoušejte vyjmout spotřebič páčením shora.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

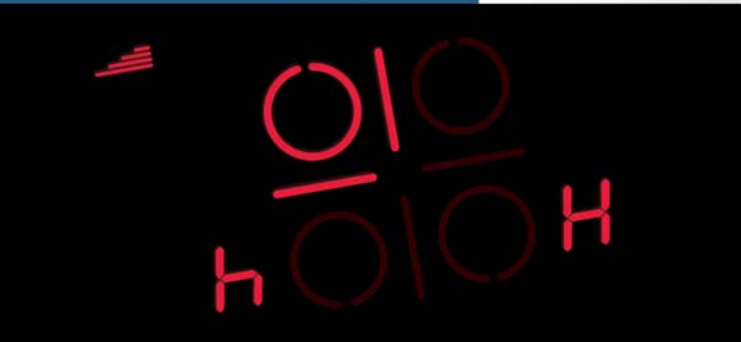
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

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

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

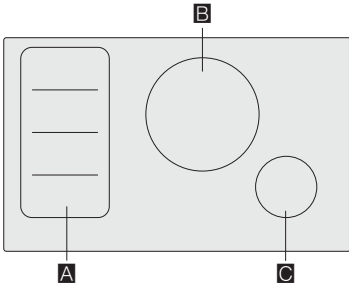
Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: bosch.spotrebice@bshg.com

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



Indukčná sklokeramická varná doska  **BOSCH**
PXE875BB1E

[sk] Návod na použitie



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 28	2.600 W	3.700 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W

* IEC 60335-2-6

Obsah

 Použitie podľa určenia	4	 Test vhodnosti riadu.	17
 Dôležité bezpečnostné pokyny	5	 PowerManagement	18
 Príčiny poškodenia.	6	 Čistenie spotrebiča.	18
Prehľad	6	Varná doska	18
 Ochrana životného prostredia	7	Rám varnej dosky.	18
Tipy na úsporu energie	7	 Často kladené otázky	19
Ekologická likvidácia spotrebiča	7	 Čo robiť v prípade poruchy?	20
 Indukčné varenie	7	 Zákaznícky servis	21
Výhody indukčného varenia.	7	E-Nr. a FD	21
Riad	7	 Skúšobné pokrmy	22
 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		
Odporúčanie šéfkuchára.	11		
 FlexIndukcia.	13		
Odporúčanie na použitie riadu	13		
Ako dve nezávislé varné zóny	13		
Ako jediná varná zóna	13		
 Časové funkcie	14		
Nastavenie doby prípravy pokrmu.	14		
Minútka	14		
 Funkcia PowerBoost.	15		
Aktivácia	15		
Deaktivácia	15		
 Detská poistka	15		
Aktivácia a deaktivácia detskej poistky	15		
Automatická detská poistka	15		
 Automatické vypnutie.	15		
 Základné nastavenia	16		
Základné nastavenia	17		

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

Použitie podľa určenia

Pozorne si prečítajte tento návod na použitie. Všetky dokumenty si starostlivo uschovajte na neskoršie použitie alebo pre prípadného ďalšieho majiteľa.

Po odstránení obalových materiálov spotrebič skontrolujte. Ak bol spotrebič pri preprave poškodený, nepripájajte ho k sieti, kontaktujte náš zákaznický servis s písomným oznámením o spôsobenej škode.

Spotrebiče bez zástrčky smie pripájať iba technik. Pri vzniku škôd vplyvom nesprávneho pripojenia nevzniká nárok na záruku.

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 krátkého použitia. 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.

Používajte iba nami poskytnuté ochranné zariadenie alebo ochrannú mriežku. Nevhodné ochranné zariadenia alebo mriežky môžu viesť k nehodám.

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 15 rokov môžu spotrebič čistiť alebo vykonávať jeho všeobecnú údržbu iba pod dozorom zodpovednej osoby.

Dieťa sa so spotrebičom alebo v jeho blízkosti nesmie hrať. Dieťa staršie ako 15 rokov môže spotrebič čistiť alebo vykonávať jeho všeobecnú údržbu iba pod dozorom zodpovedných osôb.

Zabráňte prístupu k spotrebiču a sieťovému káblu deťom mladším ako 8 rokov.

Ak používate kardiostimulátor alebo podobné prístroje, odporúčame vám, aby ste dbali na zvýšenú opatrnosť pri použití tohto spotrebiča alebo pri kontakte so spotrebičom pri jeho prevádzke. Poradte sa so svojím lekárom alebo výrobcom daného zdravotníckeho prístroja o možnej nezlúčiteľnosti spotrebiča s daným zdravotníckym prístrojom.

Pokiaľ nosíte aktívny medicínsky implantát (napr. kardiostimulátor alebo defibrilátor), uistite sa u svojho lekára, že tento prístroj zodpovedá smernici Rady Európskeho spoločenstva 90/385/EWG z 20. júna 1990 a DIN EN 45502-2-1 a DIN EN 45502-2-2 a bol vybratý, implantovaný a naprogramovaný podľa VDE-AR-E 2750-10. Pokiaľ sú tieto predpoklady splnené a používate nekovové kuchynské predmety a nádoby s nekovovými úchytmi, je používanie tejto indukčnej varnej dosky, pri použití podľa určenia, neškodné.

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu ľahko vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. V prípade vzplanutia oleja či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plamene uhasťe opatrne 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.
- Nie je možné používať kryty na varnú dosku. Môžu viesť k nehodám, napr. vplyvom prehriatia, zapálenia alebo praskajúcich materiálov.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolitá oblasť, konkrétne rám 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 nekladte kovové predmety ako 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 vyššieho výrobcu. V prípade poruchy 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 od elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Odpojte spotrebič od elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo poruchy!

Táto varná doska je na spodnej strane vybavená ventilátorom. Pokiaľ sa pod varnou doskou nachádza zásuvka, neuchovávajte tu žiadne malé alebo ostré predmety, papier ani utierky na riad. Mohli by sa nasat' a poškodiť ventilátor alebo narušiť chladenie. Medzi obsahom zásuvky a vstupom ventilátora sa musí udržiavať minimálny odstup 2 cm.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo poranenia!

- Pri varení vo vodnom kúpeli by mohlo dôjsť k roztriešteniu varnej nádoby či varnej dosky z dôvodu prehriatia. Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nesmie priamo dotýkať dna hrnca naplneného vodou. Používajte iba riad odolný proti vysokým teplotám.
- Ak sa medzi varnou nádobou a varnou doskou nachádza tekutina, nádoba môže "vyletieť hore". Vždy udržiajte varné zóny i dná nádob v suchu.

Príčiny poškodenia

Varovanie!

- Drsný povrch dna varných nádob môže varnú dosku poškrabáť.
- Nenechávajte na varnej zóne prázdne hrnce ani panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniam.
- Nestavajte horúce hrnce alebo panvice na ovládací panel ani na rám varnej dosky. Mohlo by dôjsť k poškodeniam.
- Pri narazení tvrdých alebo ostrých predmetov na varnú dosku môže dôjsť k jej poškodeniu.
- V prípade umiestnenia alobalu či plastových nádob na varnú zónu dôjde k ich roztaveniu. Použitie laminátových ochranných fólií na varnú dosku sa neodporúča.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie príčiny poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Pripálené pokrmy	Pripálené pokrmy neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na tento typ varnej dosky.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo úložný priestor.
	Riad s drsným povrchom dna môže varnú dosku poškodiť.	Skontrolujte riad.
Zafarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na tento typ varnej dosky.
	Odrenie varnou nádobou.	Hrnce a panvice pri presúvaní nadzdvíhajte.
Nerovnosti povrchu	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

- Vždy používajte na každú nádobu správnu pokrievku. Pri varení bez použitia pokrievky spotrebujete omnoho viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, uvidíte tak lepšie do hrnca bez potreby dvíhať pokrievku
- Používajte nádoby s plochým dnom. Nerovné dno 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 zvolte čo najnižší stupeň ohrevu. 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 oproti tradičným metódam 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 dôjde k zmene nastavenia používateľom. Indukčná varná zóna prestane hriať hneď, ako dôjde k odstráneniu riadu z varnej dosky bez toho, aby vopred došlo k jej vypnutiu.

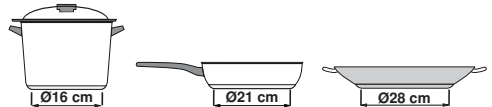
Riad

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 príslušnú 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 ju umiestniť na varnú zónu s menším priemerom.

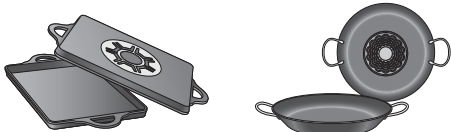


Keď sa flexibilná varná zóna používa ako jediná varná zóna, je možné používať väčšie nádoby, ktoré sú vhodné obzvlášť pre túto oblasť. Informácie k umiestneniu riadu nájdete v kapitole → "flexIndukcia".



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

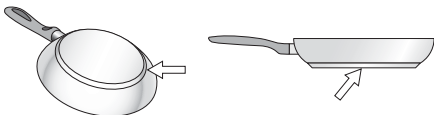
Nikdy nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

- bežnej tenkej ocele
- skla
- keramiky
- meďi
- 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 nádoby z nehrdzavejúcej ocele s trojvrstvovým dnom, ušetríte čas i energiu.

Používajte riad s rovným dnom; ak dno nádoby nie je rovné, môže to ovplyvniť dodávku tepla.



Chýbajúca nádoba alebo jej nevhodná veľkosť

Ak nie je na varnú dosku umiestnená žiadna nádoba alebo je nádoba vyrobená z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, na displeji varnej dosky bude blikať ukazovateľ stupňa ohrevu. Blikanie zastavíte tak, že na varnú dosku umiestnite vhodnú nádobu. Ak po 90 sekundách nie je na varnú zónu postavená vhodná nádoba, varná doska sa automaticky vypne.

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezahrievajte žiadne prázdne hrnce alebo panvice a nepoužívajte žiadne varné nádoby s tenkým dnom. Riad sa môže veľmi rýchlo rozohriať a včas sa neaktivuje bezpečnostný vypínač. Dno nádoby sa môže roztaviť a môže sa poškodiť sklokeramika varnej dosky. V tomto prípade sa nedotýkajte nádob a vypnite varnú dosku. Pokiaľ varná doska po vychladnutí nefunguje, kontaktujte zákaznícky servis.

Rozpoznanie nádoby

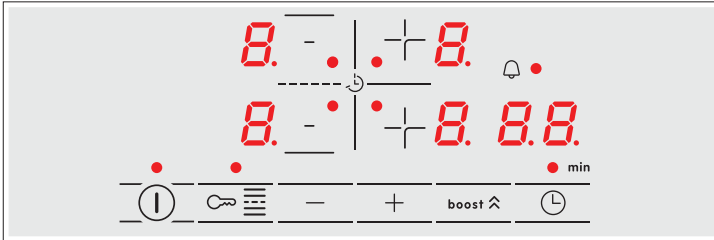
Každá varná doska má iný limit na rozpoznanie nádoby. Ten je závislý od priemeru feromagnetickkej oblasti daného riadu a od materiálu, z ktorého je dno vyrobené. Z tohto dôvodu by ste vždy mali používať varnú zónu, ktorá najlepšie súhlasí s priemerom dna varnej nádoby.

Zoznámene sa so spotrebičom

Informácie o rozmeroch a výkone jednotlivých varných zón nájdete na → Strana 2

Upozornenie: V závislosti od typu spotrebiča sú možné odchýlky vo farbách a jednotlivých detailoch.

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavný vypínač
	Voľba varnej zóny
	Pole na nastavenie
	Funkcia PowerBoost
	Funkcia časovača
	Detská poistka
	FlexIndukcia

Ukazovateľ	
	Prevádzkový stav
	Stupeň ohrevu
	Zvyškové teplo
	Funkcia PowerBoost
	Minútka



Ovládací panel

Pokiaľ sa dotknete symbolu, aktivuje sa príslušná funkcia.

Upozornenie

- Ovládací panel udržiavajte stále čistý a suchý. Vlhkosť narušuje fungovanie.
- Neuposúvajte ríadom v blízkosti ukazovateľov a senzorov. Elektronika sa môže prehriať.

Varné zóny

Varné zóny		
	Jednoduchá varná zóna	Používajte riad s vhodnou veľkosťou.
	FlexIndukcia	Pozrite príslušnú kapitolu → "flexIndukcia"
Používajte iba riad vhodný na indukčné varenie, pozrite príslušnú kapitolu → "Indukčné varenie"		

Ukazovateľ zostatkového tepla

Pokiaľ počas varenia odstránite z varnej zóny riad, ukazovateľ zostatkového tepla a ukazovateľ zvoleného stupňa ohrevu budú striedavo blikať.

Zvyškové teplo je zobrazené nasledovne:

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

Pokiaľ riad zložíte z varnej dosky počas varenia, bliká striedavo ukazovateľ zvyškového tepla a zvolený stupeň ohrevu.



Hneď ako sa varná zóna vypne, rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla. I po vypnutí varnej dosky zostane ukazovateľ zostatkového tepla rozsvietený tak dlho, kým varná zóna zostane teplá.


Obsluha spotrebiča

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

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Hlavný vypínač slúži na zapnutie alebo vypnutie varnej dosky.

Zapnutie: Stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Ukazovateľ hlavného vypínača varných zón svietia . Varná doska je pripravená na použitie.

Vypnutie: Tlačte na symbol , kým ukazovateľ vedľa hlavného vypínača nezhasne. Pokým nie sú varné zóny dostatočne vychladené, svieti ukazovateľ zvyškového tepla.

Upozornenie

- Varná doska sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté na viac ako 20 sekúnd.
- Nastavenia zostávajú uložené prvé 4 sekundy po vypnutí varnej dosky. Pokiaľ varnú dosku počas tohto času opäť zapnete, uvedie sa do prevádzky s predchádzajúcimi nastaveniami. Informácie o zmene času, v ktorom sú vybrané nastavenia uložené.

Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň ohrevu pomocou **+** alebo **-**.

Stupeň ohrevu **1** = najnižší výkon.

Stupeň ohrevu **9** = najvyšší výkon.


Každý stupeň ohrevu má medzistupeň.

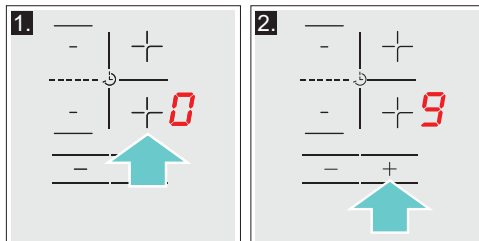
Upozornenie

- Na ochranu chýlostivých súčastí spotrebiča pred prehriatím a kolísaním napätia môže varná doska predčasne znížiť stupeň ohrevu.
- Aby sa zabránilo tvorbe hluku, môže varná doska predčasne znížiť stupeň ohrevu.

Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Zvoľte varnú zónu pomocou symbolu  alebo **+**.
2. V nasledujúcich 10 sekundách stlačte symbol **+** alebo **-**. Zobrazí sa nasledujúce základné nastavenie:
Symbol **+**: Stupeň ohrevu **9**
Symbol **-**: Stupeň ohrevu **4**




Varná zóna je nastavená.

Zmena nastavenia ohrevu

Zvoľte varnú zónu a v oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň ohrevu pomocou **+** alebo **-**.

Vypnutie varnej zóny

Zvoľte varnú zónu a následne stlačte symbol **+** alebo **-**, kým sa nezobrazí .

Varná zóna sa vypne a svieti ukazovateľ zvyškového tepla.

Upozornenie

- Pokiaľ na indukčnej varnej zóne stojí riad, bliká ukazovateľ stupňa ohrevu. Po nejakom 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. Aj v prípade, že na varnej doske pri zapnutí stojí viac hrncov alebo panvíc, je rozpoznaná iba jedna nádoba.

Odporúčanie šéfkuchára

Odporúčanie

- Pri ohreve pretlakov, krémových polievok a hustých omáčok pokrmy občas premiešajte.
- Na predhriatie nastavte stupeň ohrevu 8 alebo 9.
- Pri varení s pokrievkou znížte teplotu ohrevu hneď potom, čo začne z nádoby unikať para. Na dosiahnutie dobrých výsledkov varenia nie je potrebné, aby z nádoby unikala para.
- Po varení ponechajte pokrievku na nádobe, kým nebudete pokrm servirovať.
- Pri varení s použitím tlakového hrnca postupujte podľa pokynov výrobcu.
- Pre zachovanie živín v potravinách nevarte pokrmy zbytočne dlho. Na nastavenie optimálnej doby varenia môžete použiť minútku.
- 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.
- Odporúčania na energeticky úsporné varenie nájdete v príslušnej kapitole → *"Ochrana životného prostredia"*

Tabuľka prípravy pokrmov

Táto tabuľka ukazuje, ktorý stupeň ohrevu je vhodný pre každý druh potravín. Doba prípravy pokrmu sa môže líšiť v závislosti od typu, hmotnosti, hrúbky a kvality danej potraviny.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu v min.
Rozpúšťanie		
Čokoládová poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Ohrev a udržiavanie teploty		
Eintopf (hustá polievka) napr. šošovicová	1.-2	-
Mlieko*	1.-2.	-
Ohrev párkov vo vode*	3-4	-
Rozmrazovanie a ohrievanie		
Špenát, mrazený	3-4	15-25
Guláš, mrazený	3-4	35-55
Pomalé varenie		
Zemiakové knedle*	4.-5.	20-30
Ryby*	4-5	10-15
Biele omáčky, napr. bešamel	1-2	3-6
Šľahané omáčky, napr. francúzska, holandská	3-4	8-12

* Bez pokrievky

** Niekoľkokrát obráťte

***Predhrejte na stupni 8 - 8.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu v min.
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojitým množstvom vody)	2.-3.	15-30
Mliečna ryža***	2-3	30-40
Šúpané zemiaky	4.-5.	25-35
Solené zemiaky	4.-5.	15-30
Cestoviny, rezance*	6-7	6-10
Eintopf	3.-4.	120-180
Polievky	3.-4.	15-60
Zelenina	2.-3.	10-20
Zelenina, mrazená	3.-4.	7-20
Varenie v tlakovom hrnci	4.-5.	-
Dusenie		
Mäsové rolády	4-5	50-65
Dusená pečienka	4-5	60-100
Guláš***	3-4	50-60
Dusenie / Smaženie s malým množstvom oleja		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	6-7	6-10
Rezeň, zmrazený	6-7	6-12
Kotleta, prírodná alebo obaľovaná**	6-7	8-12
Steak (3 cm hrubý)	7-8	8-12
Hydinové prsia (2 cm hrubé)**	5-6	10-20
Hydinové prsia, zmrazené**	5-6	10-30
Frikadely (3 cm hrubé)**	4.-5.	20-30
Hamburger (2 cm hrubý)**	6-7	10-20
Ryby a rybie filety, prírodné	5-6	8-20
Ryby a rybie filety, obaľované	6-7	8-20
Ryba obaľovaná a zmrazená, napr. rybie prsty	6-7	8-15
Krevety, garnáty	7-8	4-10
Soté zo zeleniny a rýb, čerstvé	7-8	10-20
Pokrm na panvici, zelenina, mäso na prúžky na ázijský spôsob	7-8	15-20
Pokrm na panvici, zmrazené	6-7	6-10
Palacinky (smažené postupne)	6.-7.	-
Omelety (smažené postupne)	3.-4.	3-10
Volské oká	5-6	3-6
Fritovanie* (150-200 g na porciu v 1-2 l oleja, smažené porcie)		
Mrazené potraviny, napr. hranolčky, kuracie nugetky	8-9	-
Krokety, mrazené	7-8	-
Mäso, napr. kuracie kúsky	6-7	-
Ryby, obaľované alebo v cestičku	6-7	-
Zelenina, hriby, obaľované alebo v cestičku, tempura	6-7	-
Drobné smažené pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestičku	4-5	-
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte		
***Predhrejte na stupni 8 - 8.		


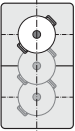
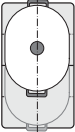
FlexIndukcia

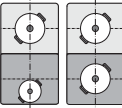
Môže sa podľa potreby použiť ako jediná varná zóna alebo ako dve nezávislé varné zóny.

Skladá sa zo štyroch induktorov, ktoré fungujú nezávisle od seba. Keď je flexibilná varná zóna v prevádzke, je aktivovaná iba oblasť, ktorá je zakrytá riadom.

Odporúčanie na použitie riadu

Pre optimálne rozpoznanie hrnca a distribúciu tepla odporúčame postaviť nádobu do stredu podľa nasledujúceho popisu.

Ako jediná varná zóna	
	Priemer menší alebo rovný 13 cm. Umiestnite nádobu na jednu zo štyroch pozícií, ako vidíte na obrázku.
	Priemer nad 13cm. Umiestnite nádobu na jednu z troch pozícií, ako vidíte na obrázku.
	Pokiaľ nádoba vyžaduje viac ako jednu varnú zónu, umiestnite ju okrajom na horný alebo spodný okraj flexibilnej varnej zóny.

Ako dve nezávislé varné zóny	
	Predné a zadné varné zóny majú každá dva induktory, ktoré je možné použiť nezávisle od seba. Pre každú jednotlivú varnú zónu nastavte požadovaný stupeň ohrevu. Pre každú varnú zónu použite iba jednu nádobu.

Ako dve nezávislé varné zóny

Použitie flexibilnej varnej zóny ako dve nezávislé varné zóny.


Aktivácia

Pozri kapitolu → "Obsluha spotrebiča"

Ako jediná varná zóna

Použitie celej varnej zóny prepojením oboch varných zón.

Prepojenie dvoch varných zón


1. Postavte varnú nádobu. Zvoľte jednu z dvoch varných zón flexibilnej varnej zóny a nastavte stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol . Ukazovateľ svieti. Svieti stupeň ohrevu na ukazovateľoch oboch varných zón.

Flexibilná varná zóna bola aktivovaná.

Zmena stupňa ohrevu


Zvoľte jednu z dvoch varných zón patriacich k flexibilnej varnej zóne a nastavte pomocou symbolov + alebo -.

Pridanie novej nádoby

Postavte novú nádobu, zvoľte varnú zónu z flexibilnej varnej zóny a následne stlačte dvakrát symbol . Nová nádoba sa rozpozná a skôr zvolený stupeň ohrevu zostáva zachovaný.

Upozornenie: Pokiaľ nádobu na varnej zóne posuniete alebo zdvihnete, začne varná doska automatické vyhľadávanie a skôr zvolený stupeň ohrevu zostáva zachovaný.

Rozdelenie oboch varných zón

Zvoľte jednu z dvoch varných zón flexibilnej varnej zóny a stlačte symbol .

Flexibilná varná zóna je deaktivovaná. Obe varné zóny fungujú ďalej ako dve nezávislé varné zóny.

Upozornenie Keď vypnete a neskôr znovu zapnete varnú zónu, prepne sa flexibilná varná zóna opäť na dve nezávislé varné zóny.

Časové funkcie

Vaša varná doska má dve časové funkcie:

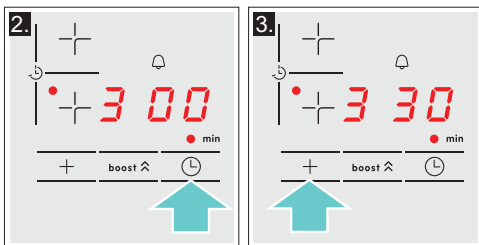
- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Minútka

Nastavenie doby prípravy pokrmu

Po uplynutí nastavenej doby sa varná zóna automaticky vypne.

Nastavenie vykonáte takto:

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol . Na ukazovateli varnej zóny svieti . Na ukazovateli časovača sa zobrazí .
3. Stlačte symbol alebo . Zobrazí sa základné nastavenie: Symbol : 30 minút. Symbol : 10 minút.



4. Pomocou symbolov alebo zvoľte požadovaný čas prípravy.

Po niekoľkých sekundách sa začne čas odpočítavať.

Upozornenie

- Pre všetky varné zóny je možné nastaviť automaticky rovnaký čas prípravy. Nastavený čas plynie pre každú varnú zónu nezávisle od seba. Informácie k automatickému programovaniu času prípravy nájdete v časti → "Základné nastavenia"
- Pokiaľ je flexibilná varná zóna zvolená ako jediná varná zóna, je nastavený čas pre celú varnú zónu rovnaký.

Zmena alebo zrušenie času

Zvoľte varnú zónu. Stlačte symbol a pomocou symbolov alebo zvoľte dobu prípravy alebo nastavte čas na .

Po uplynutí doby

Varná zóna sa vypne. Zaznie signál. Na ukazovateli časovača sa počas 10 sekúnd zobrazí . Svieti ukazovateľ varnej zóny. Stlačte symbol ukazovateľa zhasnú a signál stichne.

Upozornenie

- Pokiaľ bol naprogramovaný čas prípravy pre viac varných zón, zobrazí sa na ukazovateli časovača vždy časový údaj zvolenej varnej dosky.
- Čas prípravy môžete zvoliť až 99 minút.

Minútka

Minútka môžete nastaviť na dobu trvania až 99 minút.

Funguje nezávisle od varných zón a ďalších nastavení. Táto funkcia automaticky nevypína varnú zónu.

Nastavenie vykonáte takto:

1. Kuchynskú minútku je možné nastaviť dvoma rôznymi spôsobmi:
 - pri zvolenej varnej zóne stlačte dvakrát symbol .
 - pokiaľ nie je zvolená varná zóna, stlačte symbol .

Ukazovateľ vedľa symbolu svieti. Na ukazovateli časovača sa zobrazí .

2. Stlačte symbol alebo . Zobrazí sa základné nastavenie. Symbol : 10 minút. Symbol : 5 minút.
3. Pomocou symbolov alebo nastavte požadovaný čas.

Po niekoľkých sekundách sa začne čas odmeriavať.

Zmena alebo zrušenie doby

Stlačte viackrát symbol , kým sa vedľa symbolu nerozsvieti ukazovateľ . Zmeňte čas alebo nastavte čas pomocou symbolov alebo na .

Po uplynutí doby

Zaznie signál. Na ukazovateli časovača sa zobrazí . Po 10 sekundách sa ukazovateľ vypnú.

Stlačte symbol , ukazovateľ sa predčasne vypnú a signál stichne.

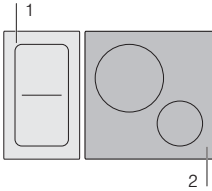


Funkcia PowerBoost

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

Túto funkciu je možné pre varnú zónu aktivovať vždy, pokiaľ nie je práve používaná pre inú varnú zónu z rovnakej skupiny (pozrite obrázok).

V opačnom prípade blikajú na ukazovateli zvolené varné zóny **b** a **9**; následne sa automaticky nastaví stupeň ohrevu **9** bez aktivácie funkcie.



Upozornenie: Vo flexIndukcii je možné tiež aktivovať funkciu PowerBoost, keď sa varná zóna používa ako jediná varná zóna.

Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol **boost** .
Na ukazovateli svieti **b**.
Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu **boost**.
Ukazovateľ **b** zhasne a varná zóna sa prepne späť na stupeň ohrevu **9**.
Funkcia nie je aktivovaná.

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



Detská poistka

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

Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varná doska musí byť zapnutá.

Zapnutie: Tlačte symbol ∞ počas približne 4 sekúnd. Ukazovateľ vedľa symbolu ∞ sa rozsvieti na 10 sekúnd. Varná doska je zablokovaná.

Vypnutie: Tlačte symbol ∞ počas približne 4 sekúnd. Blokovanie je deaktivované.

Automatická detská poistka

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

Zapnutie a vypnutie

Informácie o automatickej aktivácii detskej poistky nájdete v príslušnej kapitole → "Základné nastavenia"



Automatické vypnutie

Ak je varná doska dlhší čas v prevádzke bez zmeny nastavenia, samočinne sa aktivuje automatické vypnutie. Varná zóna pritom prestáva hriať.

Na ukazovateli varnej zóny blikajú striedavo **F**, **9** a ukazovateľ zvyškového tepla **h** alebo **H**.

Po stlačení akéhokoľvek symbolu sa ukazovateľ 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 nastavenia

Spotrebič ponúka rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžete prispôbiť svojim osobným požiadavkám.


Ukazovateľ	Funkcia
1	Detská poistka 0 Manuálne.* 1 Automaticky. 2 Funkcia je deaktivovaná.
2	Zvukové signály 0 Potvrdzovací signál a signál poruchy sú vypnuté. 1 Je zapnutý iba signál poruchy. 2 Je zapnutý iba potvrdzovací signál. 3 Všetky zvukové signály sú zapnuté*
5	Automatické programovanie času prípravy 00 Vypnuté* 0 1:99 Čas do automatického vypnutia
6	Čas trvania zvukového signálu funkcie časovača 1 10 sekúnd* 2 30 sekúnd 3 1 minúta
7	Funkcia Power-Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky. Dostupné nastavenia závisia od maximálneho výkonu varnej dosky. 0 Deaktivované. Maximálny výkon varnej dosky */** 1 1000 W minimálny výkon 1. 1500 W ... 3 3000 W odporúčané na 13 A 3. 3500 W odporúčané na 16 A 4 4000 W 4. 4500 W odporúčané na 20 A ... 9 alebo 9. maximálny výkon varnej dosky
9	Čas výberu varnej zóny 0 Neobmedzená: Zostáva zvolená naposledy nastavená varná zóna.* 1 Obmedzená: Varná zóna zostáva zvolená iba niekoľko sekúnd.
12	Skontrolujte varnú nádobu a proces varenia 0 Nie je vhodný 1 Nie je optimálny 2 Vhodný
0	Resetovať na štandardné nastavenie 0 Individuálne nastavenie* 1

*Nastavenie z výrobného závodu


**Maximálny výkon varnej dosky je zobrazený na typovom štítku.

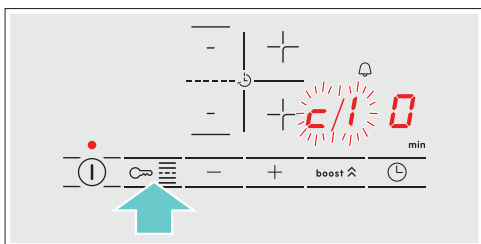
K základným nastaveniam sa dostanete takto:


Varná doska musí byť zapnutá.

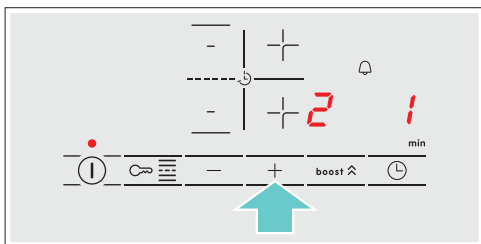
1. Zapnite varnú dosku.
2. V nasledujúcich 10 sekundách držte stlačený  symbol počas cca 4 sekúnd. Prvé štyri ukazovatele udávajú informácie o produkte. Stlačte symbol **+** alebo **-**, aby ste mali možnosť vidieť jednotlivé údaje.


Informácie o produkte	Ukazovateľ
Zoznam zákaznických servisov (KI)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95
Výrobné číslo 2	05

3. Pri opätovnom stlačení symbolu  sa dostanete do základných nastavení. Na ukazovateli bliká striedavo **c** a **!** ako východisková hodnota **0**.



4. Stlačte znovu symbol , kým sa nezobrazí požadovaná funkcia.
5. Následne zvolte požadované nastavenie pomocou symbolov **+** a **-**.



6. Držte stlačený symbol  počas minimálne 4 sekúnd.

Nastavenie sa uloží

Opustite základné nastavenia

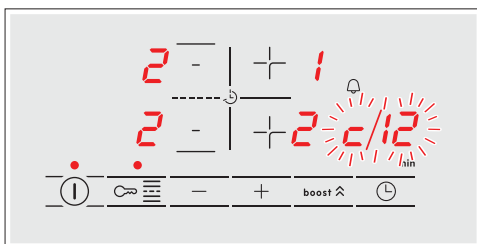
Vypnite varnú zónu hlavným vypínačom.

Test vhodnosti riadu

Túto funkciu môžete použiť na kontrolu rýchlosti a kvality procesu prípravy pokrmu v závislosti od použitého riadu.

Výsledkom je referenčná hodnota závisiaca od vlastností riadu a používanej varnej zóny.

1. Pri izbovej teplote postavte hrniec s cca 200 ml vody do stredu varnej zóny, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.
2. Prejdite na základné nastavenie a zvolte nastavenie **c 1 2**.
3. Stlačte symbol **+** alebo **-**. Na ukazovateli varných zón bliká **-**. Funkcia je aktivovaná. Po 10 sekundách sa na displeji varnej zóny zobrazí výsledok kvality a rýchlosti procesu prípravy pokrmu.



Skontrolujte výsledok podľa nasledujúcej tabuľky:

Výsledok	
0	Riad nie je vhodný pre varnú zónu a preto sa nezahrieva*
!	Riad sa zahrieva pomalšie ako sa očakáva a proces varenia neprebíha optimálne.*
2	Riad sa zahrieva správne a proces varenia je v poriadku.

* Ak je k dispozícii menšia varná zóna, otestujte nádobu ešte raz na menšiu varnú zónu.

Pre opätovnú aktiváciu funkcie zvolte symbol **+** alebo **-**.

Upozornenie

- Flexibilná varná zóna je jediná varná zóna; používajte iba jednu nádobu.
- Pokiaľsa používa varná zóna oveľa menšia ako priemer nádoby, pravdepodobne sa zahrieva iba stred nádoby a výsledok nie je najlepší možný, ani uspokojivý.
- Informácie k tejto funkcii nájdete v kapitole → "Základné nastavenia".
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitolách → "Varenie s indukciou" a → "flexIndukcia".

PowerManagement

S funkciou PowerManagement môžete nastaviť celkový výkon varnej dosky.

Varná doska je prednastavená z výrobného závodu. Jej maximálny výkon je uvedený na typovom štítku.

S funkciou PowerManagement je možné zmeniť hodnotu podľa požiadaviek príslušnej elektroinštalácie.

Aby táto nastavená hodnota nebola prekročená, rozdeľuje varná doska disponibilný výkon automaticky medzi zapnuté varné zóny.

Kým je aktivovaná funkcia PowerManagement, môže výkon jednej varnej zóny dočasne klesnúť pod nominálnu hodnotu. Pokiaľ je varná zóna zapnutá a dosiahne sa hranica výkonu, zobrazí sa na ukazovateľoch stupňov ohrevu na krátky čas. Spotrebič reguluje a volí samostatne najvyšší možný výkon.

Pre ďalšie informácie o tom, ako zmeniť celkový výkon varnej dosky, pozrite kapitolu → "Základné nastavenia".

Čistenie

Vhodné čistiace prostriedky a prostriedky pre starostlivosť si môžete zakúpiť v našom zákazníckom servise.

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku po každom použití očistíte. Zabráňte tak pripáleniu zvyšku pokrmov.

Varnú dosku čistíte iba po zhasnutí ukazovateľa zostatkového tepla.

Varnú dosku očistíte 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 odstraňujete pomocou škrabky na sklo, ktorú môžete zakúpiť v maloobchodoch. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo môžete zakúpiť i 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	Očistíte varnú dosku ihneď po jej vychladnutí. Môžete použiť iba čistiaci prostriedok na sklokeramické dosky*.
Cukor, ryžový škrob alebo umelá hmota	Okamžite očistíte. Používajte škrabku na sklo. Varovanie: nebezpečenstvo popálenia.*

*Potom očistíte vlhkou handričkou a vysušte mäkkou utierkou.

Upozornenie: Kým varná doska nevychladla, nepoužívajte na ňu žiadne čistiace prostriedky. Mohli by ste poškodiť jej povrch. Uistite sa, že ste riadne očistili zvyšky čistiacich prostriedkov.

Rám varnej dosky

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

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

Často kladené otázky

Použitie

Prečo nie je možné varnú dosku zapnúť a prečo svieti symbol detskej poistky?

Je aktivovaná detská poistka.

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

Prečo blikajú ukazovatele a znie zvukový signál?

Odstráňte z ovládacieho panela tekutiny alebo zvyšky potravín. Odstráňte všetky predmety, ktoré ležia na ovládacom paneli.

Návod na deaktiváciu zvukového signálu nájdete v kapitole → "*Základné nastavenia*".

Zvuky

Prečo spotrebič pri varení vydáva zvuky?

Zvuky môže spotrebič produkovať v závislosti od materiálu dna používanej varnej nádoby. 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 ventilátora:

Varná doska je vybavená ventilátorom, ktorý sa automaticky zapne pri použití vysokej teploty. Ventilátor 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 príslušnej kapitole → "*Indukčné varenie*".

Prečo sa varná doska nezahrieva a prečo stále bliká stupeň 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.

Prekontrolujte, či sú varné nádoby vhodné pre indukčné varenie a či sú umiestnené na varnej zóne správnej veľkosti.

Informácie o type, veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v kapitole → "*Indukčné varenie*" a → "*flexIndukcia*".

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.

Prekontrolujte, či sú varné nádoby vhodné pre indukčné varenie a či sú umiestnené na varnej zóne správnej veľkosti.

Informácie o type, veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v kapitole → "*Indukčné varenie*" a → "*flexIndukcia*".

Čistenie

Ako sa varná doska čistí?

Optimálne výsledky sa dosiahnu so špeciálnymi čistiacimi prostriedkami na sklokeramiku. Odporúča sa nepoužívať ostré ani drsné čistiace prostriedky, čističe pre umývačky riadu (koncentráty) alebo drôtenky. Iné informácie k čisteniu a starostlivosti o varnú dosku nájdete v kapitole → „Čistenie“.

❓ Čo robiť v prípade poruchy?

Poruchy sú spravidla ľahko odstrániteľné drobnosti.

Čo robiť v prípade poruchy? Riadte sa, prosím, pokynmi v tabuľke, skôr ako zavoláte zákaznícky servis.

Ukazovateľ	Možná príčina	Odstránenie poruchy
Žiadny ukazovateľ	Prívod elektrickej energie je prerušený. Spotrebič nebol pripojený podľa schémy zapojenia. Porucha elektroniky.	Pomocou iných elektrických spotrebičov skontrolujte, či na prívode elektrickej energie nedošlo k skratu. Zaistite, aby bol spotrebič zapojený podľa schémy elektrického zapojenia. Pokiaľ poruchu nie je možné odstrániť, informujte technický zákaznícky servis.
Ukazovateľe blikajú	Ovládací panel je vlhký alebo ho zakrýva predmet.	Osušte ovládací panel alebo odstráňte predmet.
Na ukazovateli varných zón bliká ukazovateľ:	Vyskytla sa porucha elektroniky.	Pre potvrdenie poruchy krátko zakryte ovládací panel rukou.
<i>F2</i>	Elektronika sa prehriala a vypala zodpovedajúcu varnú zónu.	Vyčkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Následne stlačte ľubovoľný symbol na varnej doske.
<i>F4</i>	Elektronika sa prehriala a vypala všetky varné zóny.	
<i>F5</i> + Stupeň ohrevu a akustický signál	V oblasti ovládacieho panela je umiestnená horúca nádoba. Hrozí, že sa elektronika prehreje.	Odstráňte hrniec. Ukazovateľ poruchy krátko nato zhasne. Môžete variť ďalej.
<i>F5</i> a akustický signál	V oblasti ovládacieho panela je umiestnená horúca nádoba. Varná doska sa vypala z dôvodu ochrany elektroniky.	Odstráňte nádobu. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď ukazovateľ poruchy zhasne, môžete variť ďalej.
<i>F1 / F6</i>	Varná zóna je prehriata a vypala sa z dôvodu ochrany vašej pracovnej plochy.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a znovu zapnite varnú zónu.
<i>F8</i>	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Bolo aktivované automatické bezpečnostné vypnutie.
<i>E9000</i> <i>E9010</i>	Prevádzkové napätie je nesprávne, mimo normálneho prevádzkového rozsahu.	Spojte sa so svojim dodávateľom elektrickej energie.
<i>U400</i>	Varná doska nie je správne zapojená.	Odpojte varnú dosku od elektrickej siete. Zaistite, aby bola pripojená podľa schémy zapojenia.

Na ovládací panel neumiestňujte horúce nádoby.

Upozornenie:

- Keď sa zobrazí ukazovateľ *E*, držte stlačené pole senzora zodpovedajúcej varnej zóny, aby ste mohli prečítať kód poruchy.
- Pokiaľ nie je kód poruchy v tabuľke uvedený, odpojte varnú dosku od elektrickej siete, počkajte 30 sekúnd a varnú dosku znovu zapnite. Pokiaľ sa ukazovateľ zobrazí znovu, informujte technický zákaznícky servis a uveďte presný kód poruchy.
- Pokiaľ sa vyskytne porucha, spotrebič sa neprepne do režimu Standby.



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.

E-Nr. a FD

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

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

E-Nr. nájdete tiež na sklenenom povrchu varnej dosky. Zákaznícky index (KI) a FD číslo môžete skontrolovať v základnom nastavení. Pre tieto informácie si prečítajte príslušnú 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.

Spoľahnite sa na profesionalitu výrobcu vášho spotrebiča. Tak si môžete byť istí, že vaša oprava bude vykonaná školenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely práve pre vaše spotrebiče.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky sú navrhnuté 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 HZ 390042 390042 indukčné varné dosky) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hlboký hrniec Ø16 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 Ø18 cm
- Panvica Ø 24 cm, pre varné zóny Ø 18 cm

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Doba prípravy pokrmu (min:sek)	Pokrievka	Varenie Stupeň ohrevu	Pokrievka
Rozpustená čokoláda Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Hlboký hrniec Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nie
Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty Šošovicová polievka* Počiatočná teplota 20°C						
Množstvo: 450 g	Hlboký hrniec Ø 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Hlboký 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	Hlboký hrniec Ø 16 cm	9	cca 1:30 premiešajte po cca 1 min.	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1 kg	Hlboký hrniec Ø 22 cm	9	cca 2:30 premiešajte po cca 1 min.	Áno	1.	Áno
Príprava bešamelu Teplota mlieka: 70C Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli.						
1. Rozpustíte maslo, vmiešajte múku a soľ a zmes zahrejte.	Panvica Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte do zmesi mlieko a za neustáleho miešania uvedte dovaru.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Hneď ako sa bešamel začne variť, ponechajte omáčku na varnej zóne ďalšie dve minúty a neustále ju miešajte.		-	-	-	2	Nie
*Recept je v súlade s DIN 44550						
**Recept je v súlade s DIN EN 60350-2						

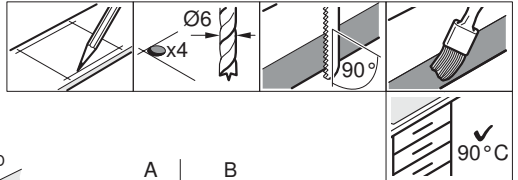
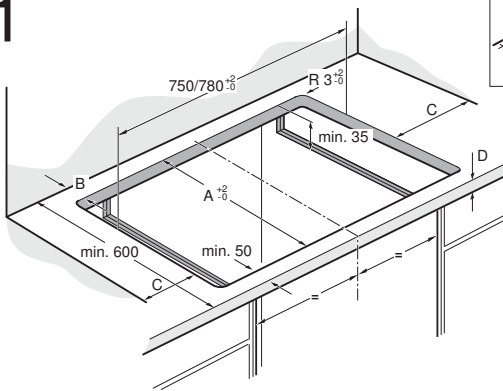
Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Doba prípravy pokrmu (min:sek)	Pokrievka	Varenie Stupeň ohrevu	Pokrievka
Príprava mliečnej ryže						
Mliečna ryža, príprava s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Zahrejte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hlboký hrniec Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 premiešajte po cca 10 min.)	Áno
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5g soli	Hlboký hrniec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 premiešajte po cca 10 min.)	Áno
Mliečna ryža, príprava bez pokrievky Teplota mlieka: 7 °C Pridajte do mlieka všetky prísady a za neustáleho miešania zmes zahrejte. Hneď ako mlieko dosiahne teplotu cca 90° C, zvolte odporúčaný stupeň ohrevu a ponechajte pomaly variť na nízkom stupni ohrevu počas cca 50 minút.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hlboký 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	Hlboký hrniec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	2.	Nie
Príprava ryže*						
Teplota vody: 20°C						
Prísady: 125 g krátkozrnnej ryže, 300 ml vody a štipka soli	Hlboký hrniec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 600 ml vody a štipka soli	Hlboký 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 1cm) a 15 ml slnečnicového oleja	Panvica Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Príprava palaciek**						
Množstvo: 55 ml cesta na každú palacinku	Panvica Ø 24 cm	9	cc. 1:30	Nie	7	Nie
Smažené zemiakové hranolčeky						
Množstvo: 2 l slnečnicového oleja, na porciu: 200 g mrazených hranolčekov (napr. značka McCain 123 Originál fries)	Hlboký 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						



sk Montážny návod



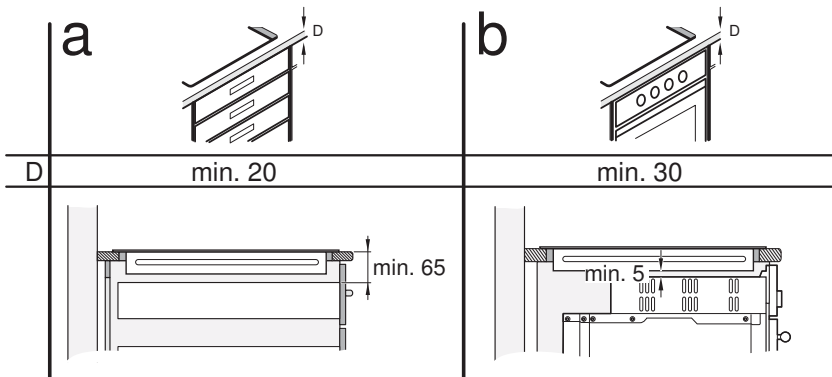
1



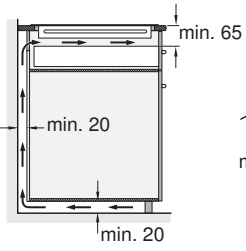
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

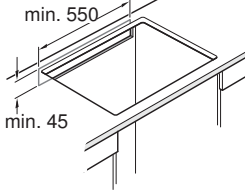
2



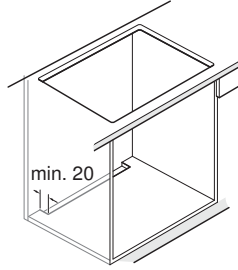
3a



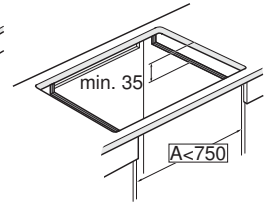
3b



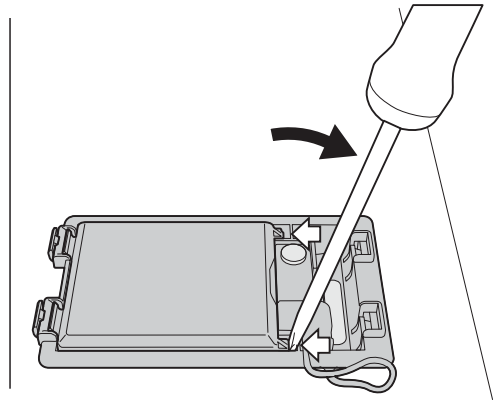
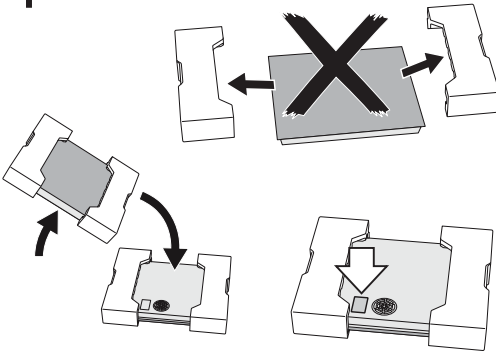
3c



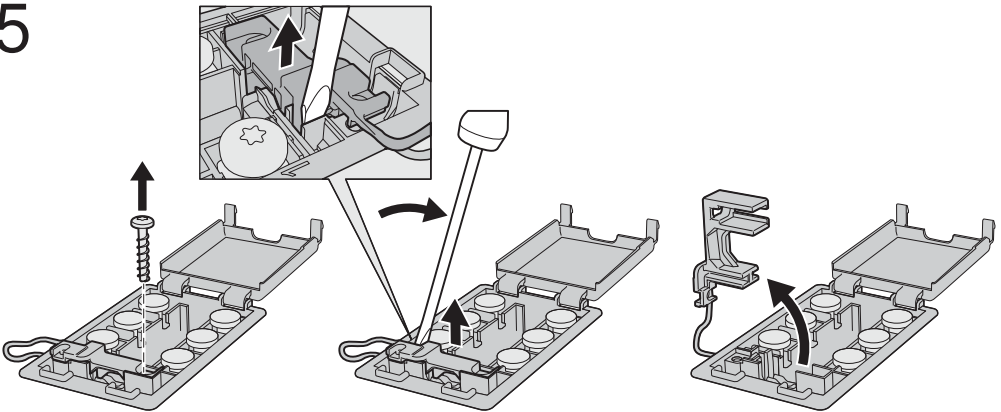
3d



4

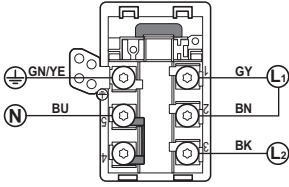


5

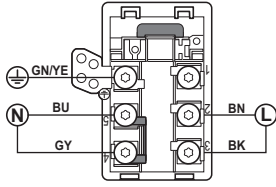


6

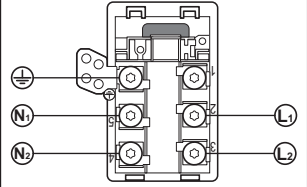
220-240V/380-415V 3N~



220-240V 1N ~

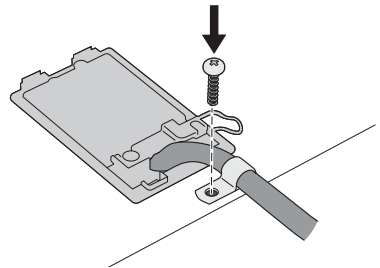
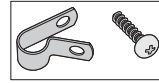
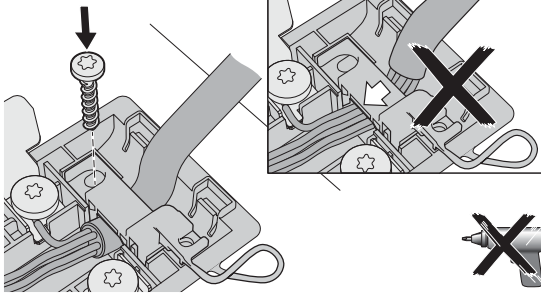


220-240V/380-415V 2L/2N~

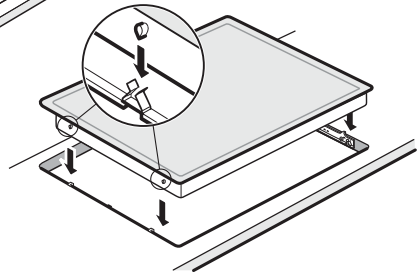
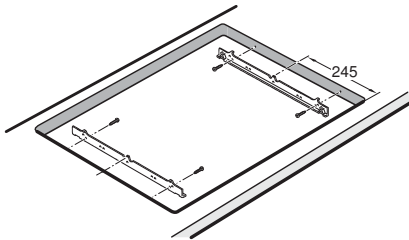
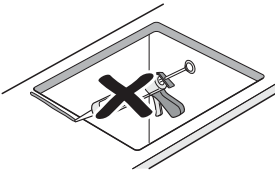
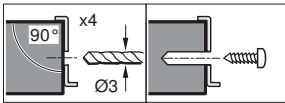


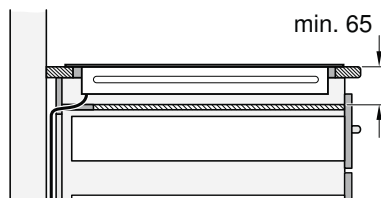
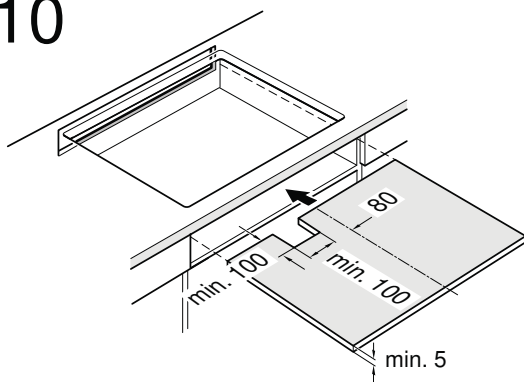
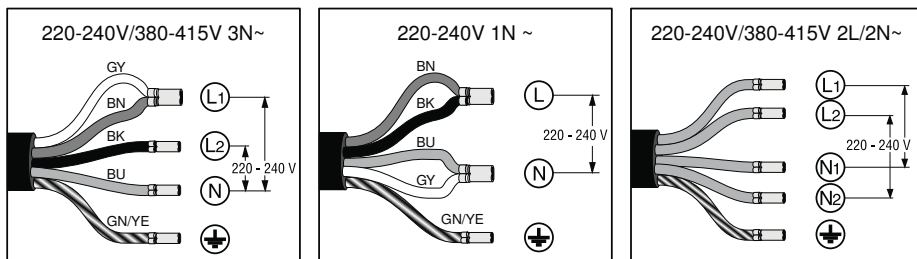
7a

7b



8





sk

Dôležité upozornenie

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

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

▲ Nositelia elektronických implantátov!

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

Pripojenie k elektrickému prúdu: Musí byť vykonané koncesovaným odborníkom. Pritom musia byť dodržané ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny. Spotrebič musí byť napojený napevno a prípojka musí byť vybavená zodpovedajúcim odpojovačom podľa predpisov o inštalácii.

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

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

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

Odsávač pár: Vzdialenosť medzi odsávačom pár a varnou doskou musí zodpovedať minimálnej udanej 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 nie je možné zaručiť dostatočujúcu stabilitu.

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

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

Upozornenie: Všetky práce vykonané na vnútrajšku spotrebiča, vrátane výmeny sieťového pripojovacieho kábla, môže vykonať výhradne na to 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: Zaobstrajte ich žiaruvzdorným materiálom.

Upozornenie: Pokiaľ má šírka vstavaného otvoru 780 mm, použite diely príslušenstva dodané so spotrebičom.

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: Ak kovové predmety v zásuvke dosahujú vysoké teploty z dôvodu cirkulácie vzduchu pri ventilácii varnej zóny, použite drevenú medziľahlú podperu; toto platí aj ak v zásuvke uchovávate drobné ostré kovové predmety, ako napríklad ihlice na špízy (**Obrázok 10**). Pod varnou doskou je nainštalovaný ventilátor. Ak nie je nainštalovaná medziľahlá podpera, v zásuvke nie je možné uchovávať drobné alebo ostré predmety, papier ani kuchynské utierky. Skladovanie týchto predmetov v zásuvke môže brániť chladeniu spotrebiča alebo poškodiť ventilátor z dôvodu nasatia predmetu. Medzi obsahom zásuvky a vstupným bodom pre ventilátor musí byť medzera najmenej s veľkosťou 2 cm.

Montáž nad rúru na pečenie, Obrázok 2b
Priečinok: 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.

Upozornenie: Ak bude varný panel zabudovaný nad rúrou na pečenie inej značky, je potrebné použiť medzidno z dreva (**Obrázok 10**).

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. Preto 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 od zadnej steny nábytku dodržaná minimálna vzdialenosť 20 mm, musí byť v dolnej časti otvor (**Obrázok 3c**).
- V prípade, že nábytok vnútri nie je širší ako 750 mm, urobte výrezy na postranných stenách (**Obrázok 3d**).

Upozornenia

- Keď je spotrebič zabudovaný vo varnom ostrove alebo na inom mieste, ktoré tu nie je opísané, zabezpečte primerané odvetrávanie varného panela.
- Dolný sokel neuzavrite hermeticky.

Montáž spotrebiča, Obrázky 4/5/6/7/8/9

Upozornenie: Počas zabudovania varnej dosky používajte ochranné rukavice. Plochy, ktoré nevidíte, môžu mať ostré hrany.

U spotrebičov, ktoré nemajú preinštalovaný kábel, zaveďte pripojovací kábel do prípojnej krabice.

1. Otočte spotrebič a odložte ho na dno obalu, na handru alebo na iný povrch, aby sa nepoškodil.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite vrchnák prípojnej krabice (**Obrázok 4**).
3. Uvoľnite upevňovacie skrutky a pomocou skrutkovača nadvihnite hadicový svorku (**Obrázok 5**).
4. Napojte iba podľa schémy na prípojnej krabici (**Obrázok 6**):
BN: hnedá
BU: modrá
GN/YE: žltá a zelená
BK: čierna
GY: sivá

Upozornenia

- Keď je pripojenie uskutočnené podľa schémy zapojenia 2L/2N~, usporiadanie mostíkov sa musí zmeniť podľa schémy.
- Dávajte pozor na to, aby po pripojení káblov boli skrutky na pripojovacej zásuvke utiahnuté.
- 5. Pripevnite sieťový pripojovací kábel pomocou hadicovej svorky a utiahnite upevňovacie skrutky (**Obrázok 7a**).

6. Zavrite vrchnák prípojnej krabice.

Upozornenie: Kábel umiestnite v stredovej oblasti pripojovacej zásuvky, aby sa uľahčilo uzavretie.

7. Keď sa sieťový kábel prekrýva so zásuvkou, kábel upevnite priloženými káblowymi páskami na dolnú stranu varného panela (**Obrázok 7b**).

Upozornenie: Pokiaľ potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznický servis.

Vloženie varnej dosky, Obrázok 8

1. Namontujte upevňovacie koľajnice.
 - Pokiaľ sú koľajnice už namontované, odstráňte ich a namontujte nové.
 - Pri odkladaných pracovných doskách použite spodné vrtané otvory na závit.
 - Pri pracovných doskách z kameňa prilepte koľajnice (na to použite tepelne odolné lepidlo vhodné na kov a kameň).

2. Spotrebič zasuňte do výklenku na zabudovanie.

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

Pripojenie spotrebiča, Obrázok 9

- Napätie: Pozri typový štítok.
- Pripojte iba podľa schémy pripojenia:

BN: hnedá
BU: modrá
GN/YE: žltá a zelená
BK: čierna
GY: sivá

- V závislosti od druhu pripojenia sa musí prípadne zmeniť výrobné usporiadanie svoriek. Na to sa musia svorky prípadne skrútiť a odstrániť izolácia na použitie svorky, ktorá spája dva káble.

Upozornenie: S kontrolujte, či je spotrebič pripravený na prevádzku: Ak sa objaví na displeji spotrebiča **U400**, **E05 13** alebo **E**, nie je správne zapojený.

Odpojte spotrebič od elektrického napájania a skontrolujte pripojenie káblov.

Demontáž spotrebiča

Spotrebič vypojte z elektrickej siete.
Zdola zatlačte na varnú dosku a vyberte ju.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča! Nesúkajte vyňať spotrebič páčením zhora.

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotrebičeDovozca: BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

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

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci 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 spotřebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotřebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

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

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

Zákaznícke poradenstvo:

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

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

