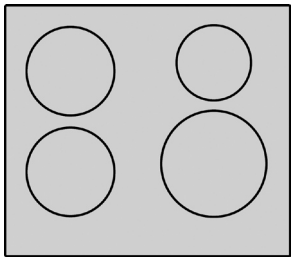
Návod k použití

PIE 645T14E

BM-336-01



Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách www.bosch-spotrebice.cz.

Obsah

Bezpečnostní pokyny **4**
Bezpečnostní pokyny 4
Příčiny poškození 7
Tipy k šetření energie 8
Ochrana životního prostředí **8**
Výhody indukčního vaření 9
Indukční vaření **9**
Vhodné varné nádobí 10
Seznámení se spotřebičem **12**
Ovládací panel 12
Varné zóny 13
Ukazatel zbytkového tepla 13
Programování varné desky **14**
Zapnutí a vypnutí varné desky 14
Nastavení varné zóny 14
Tabulka vaření 16
Dětská pojistka **18**
Zapnutí a vypnutí dodatečné dětské pojistky 18
Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky 18
Funkce Powerboost **19**
Omezení použití funkce Powerboost 19
Aktivace funkce 20
Deaktivace funkce 20
Funkce časovače **21**
Automatické vypnutí varné zóny 21
Kuchyňský budík 22
Omezení doby provozu **23**
Základní nastavení **24**
Přístup k základním nastavením 25
Údržba a čištění **26**
Varná deska 26
Rám varné desky 27
Oprava provozních závad **27**
Běžné zvuky během vaření 28
Zákaznický servis **29**

Bezpečnostní pokyny

Tento návod k použití si pečlivě přečtěte. Pouze tak bude spotřebič správně použit.

Návod k použití a montáži dobře uschovejte. Pokud spotřebič předáte jiné osobě, přiložte i dokumentaci ke spotřebiči.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. Pokud spotřebič při přepravě utrpěl škody, nepřipojujte jej, kontaktujte telefonicky servisní službu a škody písemně zaznamenejte, jinak ztrácíte nárok na odškodnění.

Bezpečnostní pokyny

Spotřebič je určen pouze pro domácí použití.
Varná deska se smí používat pouze k přípravě potravin.

Bezpečná obsluha

Kvůli bezpečnosti manipulace se spotřebičem by dospělí ani děti, kteří kvůli

- tělesnému, smyslovému nebo psychickému postižení,
- nedostatečným zkušenostem nebo znalostem

nejsou k obsluze tohoto spotřebiče způsobilí, nikdy neměli být při manipulaci se spotřebičem ponecháni bez dozoru zodpovědného dospělého jedince.

Je třeba dohlédnout na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

Přehřáté oleje, máslo nebo margarín

Přepálený olej nebo máslo (rostlinný tuk) jsou snadno vznětlivé.
Nebezpečí požáru!
Na přípravu potravin na oleji nebo másle stále dozírejte. Pokud se olej nebo máslo vznítí, nikdy nehaste oheň vodou. Plameny rychle uduste pokličkou nebo talířem tak, že přikryjete varnou nádobu.
Vypněte varnou desku.

Příprava potravin ve vodní lázni

Ve vodní lázni lze připravovat potraviny v nádobě, která je postavena do většího hrnce s vodou. Takto se potraviny mírně a rovnoměrně zahřívají a vaří se působením horké vody, a ne přímo žárem varné desky.
Při vaření ve vodní lázni by se konzervy, skleněné ani jiné nádoby neměly stavět přímo na dno hrnce s vodou, aby se zabránilo prasknutí skla varné desky nebo nádoby, protože se varná deska může přehřát.

Horká varná deska

Nebezpečí popálení!
Nedotýkejte se horkých varných zón.
Zásadně zabraňte přístupu dětí ke spotřebiči.
Ukazatel zbytkového tepla varuje před horkými varnými zónami.

Nebezpečí požáru!
Nikdy nestavte hořlavé předměty na varnou desku.

Nebezpečí požáru!
Pokud je varná deska umístěna nad zásuvkou, nikdy do zásuvky neukládejte hořlavé předměty nebo spreje.

Mokré dna hrnců a ploten

Nebezpečí poranění!
Pokud se mezi dno hrnce a varnou zónu dostane tekutina, může vzniknout stlačená pára. Jejím působením může být hrnec nečekaně vržen do výše. Varnou desku a dna hrnců udržujte stále suché.

Praskliny v varné desce

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Odpojte spotřebič od elektrického napájení, pokud je varná deska porouchaná nebo prasklá.

Uvědomte servisní službu.

Varná deska se zahřívá, ale ukazatel nefunguje

Nebezpečí popálení!
Vypněte varnou desku, pokud ukazatel nefunguje.

Uvědomte servisní službu.

Neodkládejte žádné kovové předměty na indukční desku.

Nebezpečí popálení!
Nenechte na varné desce ležet nože, vidličky, lžíce, pokličky nebo jiné kovové předměty, které se mohou velmi rychle ohřát.

Chladicí ventilátor

Tato varná deska je na spodní straně vybavena chladicím ventilátorem.
Nebezpečí poškození! Pokud je varná deska umístěna nad zásuvkou, nesmí být v zásuvce uloženy žádné předměty nebo papír, protože by mohlo dojít k jejich nasátí a tím k poškození ventilátoru nebo nepříznivému ovlivnění funkce chlazení.
Pozor! Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru by měla být vzdálenost minimálně 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Spotřebič smí opravovat výhradně odborník ze servisní služby.

Připojovací kabel

Každý zásah do spotřebiče, a to i výměnu nebo upevnění připojovacího kabelu, musí provádět servisní služba.

Připojovací kabely elektrických spotřebičů se nesmí dotýkat horkých varných zón. Izolace kabelu a varná deska by se mohly poškodit.



Tento spotřebič je v souladu se směrnicí o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibilitě.
Přesto by se osoby s **kardiostimulátorem** neměly k tomuto spotřebiči přibližovat.
Nelze zaručit, že každý kardiostimulátor dostupný na trhu je v souladu s platnou směrnicí o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibilitě a že nevzniknou žádné interference, které ohrozí jeho správný provoz. Poruchy mohou nastat i u jiných přístrojů, jako např. naslouchadel.

Příčiny poškození

Dno hrnců a pánví

Hrubé dno hrnce a pánve může varnou desku poškrábat.

Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami.
Mohlo by dojít k poškození.

Horké pánve a hrnce

Nikdy neodstavujte horké pánve a hrnce na ovládací panel, na oblast ukazatelů a na rám varné desky.

Sůl, cukr a písek

Sůl, cukr a písek mohou varnou desku poškrábat.

Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odstavnou plochu.

Tvrdé a špičaté předměty

Pokud tvrdé nebo špičaté předměty spadnou na varnou desku, může dojít k jejímu poškození.

Překypělé potraviny

Cukr a podobné potraviny mohou varnou desku poškodit. Zbytky těchto potravin ihned odstraňte škrabkou na sklo.

Nevhodné čisticí prostředky

Kovové zbarvení se objevuje v důsledku použití nevhodných čisticích prostředků a oděru dnem hrnců.

Plast a fólie

Hliníková fólie a plastové nádoby se na horkých varných zónách taví.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace odpadů

Vybalte spotřebič a balení ekologicky zlikvidujte.



Tento spotřebič je v souladu se směrnicí WEEE 2002/96 ES. Tato směrnice rámcově upravuje likvidaci a recyklaci vysloužilých elektrických a elektronických spotřebičů v Evropě.

Tipy k šetření energie

- Používejte varné nádoby se silným, rovným dnem. Při nerovnosti dna se spotřebovává více energie. Položte na dno varné nádoby pravítko. Pokud nikde není mezera, je dno nádoby rovné.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Mějte na paměti: Výrobce může případně uvádět horní průměr hrnce. Ten bývá zpravidla větší než průměr dna hrnce. Pokud se průměr hrnce a velikost varné zóny neshodují, použijte radši větší hrnec na menší varnou zónu, jinak přijde polovina energie vniveč.
- Používejte velikosti hrnců přiměřené množství potravin. Velký, zpola naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Stavte varné nádoby vždy do středu varné zóny a přikryjte je vždy vhodnou pokličkou. Při vaření bez pokličky spotřebujete čtyřikrát více energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Tak ušetříte energii. Kromě toho se v zelenině uchovají vitamíny a minerální látky.

- Při vaření guláše nebo tekutých pokrmů, polévek, omáček nebo nápojů se obsah hrnce může nepozorovaně rychle ohřát a vzkypět nebo vystříknout. Z tohoto důvodu se doporučuje postupné ohřívání při vhodném varném stupni a za stálého míchání.

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření představuje zcela nový způsob zahřívání potravin, při kterém teplo vzniká přímo ve varné nádobě. To přináší některé výhody:

- **Úspora času při vaření a pečení,** protože se potraviny ohřívají přímo v hrnci.
- **Úspora energie**
- **Snadná péče a čistění,** jelikož nedochází k tak rychlému připálení vykypěných potravin.
- **Kontrolovaný přívod tepla a více bezpečnosti.** Varná deska zahájí nebo přeruší přenos energie ihned po příslušném ovládacím povelu. Indukční varná zóna přeruší přenos energie, jakmile je varná nádoba sňata, a i bez předchozího vypnutí varné zóny.

Vhodné varné nádobí

Feromagnetické varné nádobí

K **indukčnímu vaření je vhodné pouze feromagnetické nádobí,** jako například:

- smaltované ocelové nádoby
- litinové nádoby
- speciální indukční nádobí z nerezové oceli.

Speciální indukční nádoby

K dostání jsou speciální indukční varné nádobí, jejichž dno není plně magnetické. Dbejte na průměr nádoby, který je znakem varné nádoby a zároveň ovlivňuje výsledek varu.

Kontrola varného nádobí pomocí magnetu

Abyste zjistili, jestli je nádobí vhodné, zkuste, jestli dno nádoby přitahuje magnet. Výrobci většinou uvádějí, zda je nádobí vhodné k indukčnímu vaření.

Nevhodné nádobí

Nepoužívejte nikdy nádoby z:

- normální nerezové oceli
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

Kvalita dna nádob

Charakter dna hrnců a pánví může ovlivnit výsledek vaření. Hrnce a pánve z materiálu, který příznivě ovlivňuje přenos tepla, např. nádoby se sendvičovým dnem z nerezové oceli, rozvádějí teplo rovnoměrně a šetří čas i energii.

Žádné varné nádobí nebo nevhodná velikost

Poloha varné zóny na ukazatelích varné desky začne blikat, pokud není na varné zóně postaveno žádné varné nádobí, pokud je varné nádobí z nevhodného materiálu nebo nemá vhodnou velikost.Použijte vhodnou nádobu, pak blikání přestane. V opačném případě se varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdné varné nádoby nebo nádobí s tenkým dnem

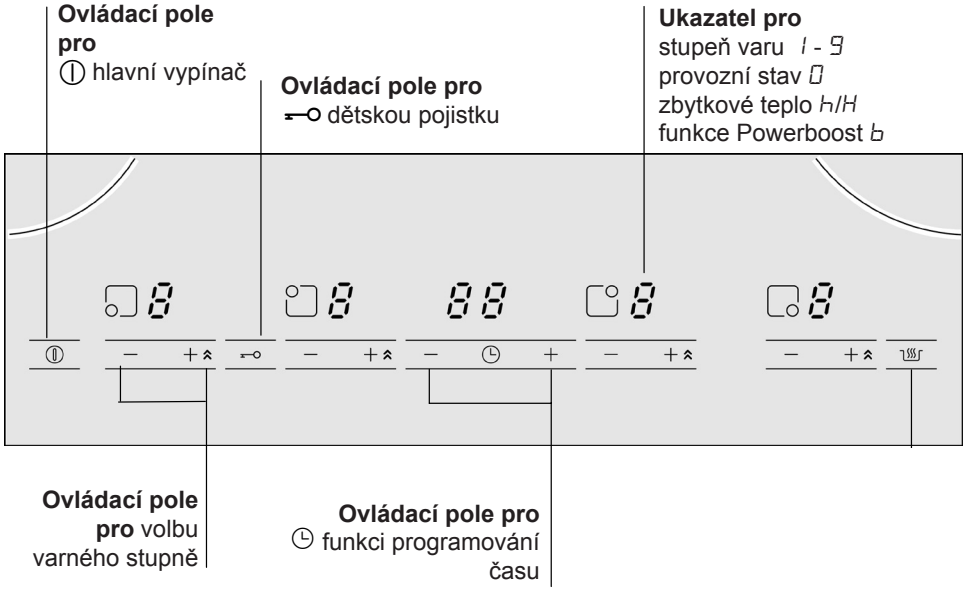
Neohřívejte prázdné varné nádoby nebo varné nádobí s tenkým dnem. Varná deska je vybavena bezpečnostním systémem, ale prázdnévarné nádoby se mohou zahřát tak rychle, že vypínací automatika nebude moci včas reagovat a varná nádoba dosáhne velmi vysoké teploty. Dno nádoby by se dokonce mohlo roztavit a sklokeramický povrch varné desky by se mohl poškodit. V takovém případě se varné nádoby nedotýkejte a vypněte varnou zónu. Pokud varná zóna po vychladnutí nefunguje, telefonicky kontaktujte servisní službu.

Rozpoznání hrnce

Každá varná deska má pro rozpoznání hrnce spodní hranici, která je závislá na materiálu používaného hrnce. Proto vždy používejte varnou zónu, která průměru hrnce nejlépe odpovídá.

Seznámení se spotřebičem

Ovládací panel



Varné zóny

	Varná zóna	Zapnutí a vypnutí
◯	Jednookruhová varná zóna	Použijte varnou nádobu vhodné velikosti.

***Zapnutí varné zóny: Rozsvítí se příslušný ukazatel.**
**** Rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.**
Použijte pouze varné nádoby, které jsou vhodné pro indukční vaření, viz část „Vhodné varné nádobí“.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska je pro každou zónu vybavena jedním ukazatelem zbytkového tepla, který upozorňuje na dosud teplé varné zóny.
Varných zón, na něž ukazatel upozorňuje, se nedotýkejte.
I když je již varná deska vypnutá, ukazatel *H*/*H* svítí, dokud je varná zóna ještě horká.

Pokud sejmete varnou nádobu z varné zóny ještě před jejím vypnutím, objevuje se střídavě ukazatel *H*/*H* a nastavený varný stupeň.

Programování varné desky

Tato kapitola vás seznámí s nastavením varné desky. V tabulce naleznete varné stupně a doby vaření pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí

Dotkněte se symbolu ⏻, až se rozsvítí ukazatel **I**.

Vypnutí

Dotkněte se symbolu ⏻, až ukazatel **I** zhasne.
Varná deska je vypnutá. Ukazatel zbytkového tepla svítí tak dlouho, dokud varné desky dostatečně nevychladnou.

Upozornění

Varná deska se automaticky vypne, když se po určitou dobu nepoužívá žádná varná zóna.

Pokud po zapnutí varné desky existuje ještě určité zbytkové teplo, rozsvítí se ukazatel *h*/*H*.

Nastavení varné zóny

Zvolte pomocí symbolů **+** a **-** požadovaný varný stupeň.

Varný stupeň 1 = minimální výkon
Varný stupeň 9 = maximální výkon

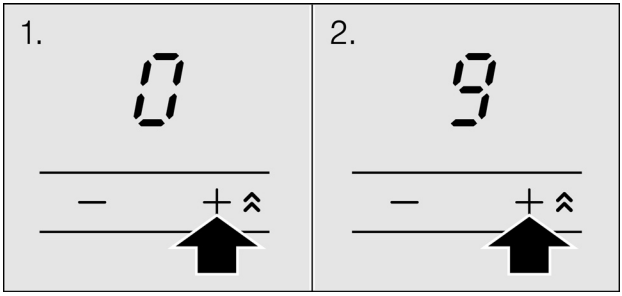
Každý varný stupeň má i mezistupeň. Je označen tečkou.

Nastavení varného stupně:

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu + nebo – u požadované varné zóny.
   Na příslušném ukazateli se rozsvítí 0.

2. V příštích 5 sekundách se dotkněte symbolu + nebo -.
   Objeví se základní nastavení:
   Symbol + = varný stupeň 9
   Symbol - = varný stupeň 4



3. Změna varného stupně:
   Dotkněte se symbolu + nebo - , až se zobrazí požadovaný varný stupeň.

Upozornění:
Pokud na indukční varné zóně nestojí žádná varná nádoba, ukazatel zvoleného varného stupně bliká.
Po určité době se varná zóna vypne.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a poté se dotkněte symbolu **+** nebo **-** , až se objeví 0. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Tabulka vaření

V následující tabulce jsou uvedeny některé příklady.

Doba vaření se řídí druhem, hmotností a kvalitou potravin. Proto se mohou vyskytnout odchylky.

	Varný stupeň	Doby vaření v minutách
Rozpouštění		
čokoláda, poleva, máslo, med,	1 - 2	-
želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování tepla		
Jídla z jednoho hrnce (např. čočka)	1 - 2	-
mléko**	1 - 2	-
párky ohřívané ve vodě**	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Zmrazený špenát	2 - 3	5 - 15 min.
Zmrazený guláš	2 - 3	20 - 30 min.
Pomalé vaření		
Bramborové knedlíky	4 - 5*	20 - 30 min.
Ryby	4 - 5*	10 - 15 min.
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6 min.
Jiné omáčky, např. Bernská, Holandská omáčka	3 - 4	8 - 12 min.
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (ve dvojitém množství vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mléčná rýže	2 - 3	25 - 35 min.
Brambory na loupačku	4 - 5	25 - 30 min.
Solené brambory	4 - 5	15 - 25 min.
Nudle	6 - 7*	6 - 10 min.
Vydatné polévky, vývary	3 - 4	15 - 60 min.
Zelenina	2 - 3	10 - 20 min.
Zelenina, mražená	3 - 4	7 - 20 min.
Vydatná polévka v tlakovém hrnci	4 - 5	-
Dušení		
Rolovaná pečeně	4 - 5	50 - 60 min.
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3 - 4	50 - 60 min.

	Varný stupeň	Doba varu v minutách
Smažení		
Filé, normální nebo obalované	6 - 7	6 - 10 min.
Filé, mražené	6 - 7	8 - 12 min.
Kotlet, normální nebo v obalovaný	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuřecí prsa (2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Kuřecí prsa mražená	5 - 6	10 - 30 min.
Ryba a rybí filé	5 - 6	8 - 20 min.
Ryba a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20 min.
Ryba, obalovaná, mražená, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 12 min.
Kraby a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Mražené pokrmy, např. minutky	6 - 7	6 - 10 min.
Palačinky	6 - 7	fritovat po sobě
Omeleta	3 - 4	fritovat po sobě
Volské oko	5 - 6	3 - 6 min.
Fritování (150 g - 200 g porce ve 1-2 l oleje)		
Mražené pokrmy, např. hranolky, kuřecí nuggety,	8 - 9	fritovat jednu
Krokety	7 - 8	porci po druhé
Masové kuličky	7 - 8	
Maso, např. kuřecí kousky	6 - 7	
Ryba, obalovaná nebo v listovém těstě	6 - 7	
Zelenina a hřiby, obalované v listovém těstě, např. žampióny	6 - 7	
Cukrářské výrobky, např. větrníky, ovoce v těstíčku	4 - 5	

* pomalé vaření bez poklice
** bez poklice

Dětská pojistka

Varnou desku lze chránit před nechtěným používáním, aby ji například nemohly zapínat děti.

Zapnutí a vypnutí dodatečné dětské pojistky

Varná deska se dá v určitých případech blokovat. Například, když budete mít na návštěvě malé děti.

Zapnutí

Varná deska musí být vypnutá.
Dotkněte se symbolu, až zazní akustický signál a rozsvítí se ukazatel.
Varná deska je nyní zajištěna.
Po určité době se ukazatel vypne.

Vypnutí

Dotkněte se symbolu, až zazní akustický signál a ukazatel zhasne.
Přídavná dětská pojistka je deaktivována.
Nyní lze varnou desku zapnout.

Pozor!

Dětskou pojistku lze bezděčně aktivovat nebo deaktivovat, např. při neúmyslném polití vodou při čištění, vzkypělými potravinami, předměty, které leží na symbolu.

Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky

Pomocí této funkce zůstane dětská pojistka trvale aktivována.

Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky

Viz odstavec „Základní nastavení“.

Zapnutí varné desky

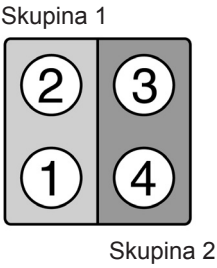
Dotkněte se symbolu, až zazní akustický signál a ukazatel se vypne. Trvalá dětská pojistka je deaktivována. Varnou desku lze nyní zapnout

Funkce Powerboost

Pomocí této funkce se vaše pokrmy ohřejí ještě rychleji než při varném stupni 9.
Funkce Powerboost krátkodobě zvyšuje maximální výkon zvolené varné zóny.

Omezení použití funkce Powerboost

Tato funkce je dostupná u všech varných zón. Funkci Powerboost lze aktivovat vždy tehdy, když druhá varná zóna ve stejné skupině není v provozu (viz obrázek).
Pokud tuto funkci chcete aktivovat např. u pečicí zóny (2 a 5), musí být varná zóna 1vypnutá a naopak.
Pokud není druhá varná zóna vypnutá, bliká v oblasti ukazatelů varné zóny střídavě písmeno b a varný stupeň 9.
Poté se zobrazená hodnota vrátí na varný stupeň 9, funkce Powerboost nebyla aktivována. Totéž platí pro varné zóny 3 a 4.



Aktivace funkce

Postupujte následovně:

1. Zvolte varný stupeň 9.
2. Dotkněte se symbolu +. Na ukazateli varné zóny se zobrazí písmeno b.
   Funkce byla aktivována.

Deaktivace funkce

Postupujte následovně:

1. Dotkněte se symbolu -. Písmeno b se již nebude zobrazovat a varná zóna přejde zpět na varný stupeň 9.
   Funkce je nyní deaktivována.



Za určitých okolností se funkce Powerboost automaticky vypne kvůli ochraně elektronických komponent uvnitř varné desky před poškozením.

Funkce časovače

Tuto funkci lze využívat dvěma různými způsoby:

- pro automatické vypnutí některé varné zóny
- jako kuchyňskou minutku

Automatické vypnutí varné zóny

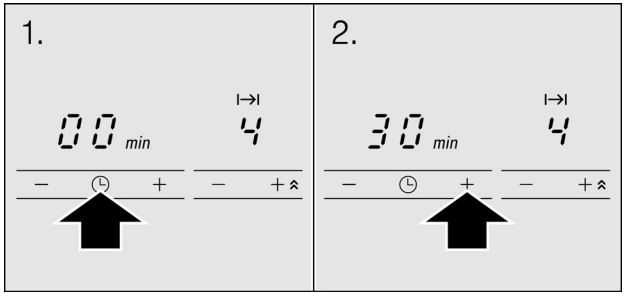
Zadejte dobu pro požadovanou varnou zónu.
Varná zóna se po uplynutí této doby automaticky vypne.

Takto se funkce nastavuje

Varná deska musí být zapnutá.

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný varný stupeň. Poté se dotkněte symbolu ⏲.
Na ukazateli funkce programování času svítí údaje 00 a **min**.
U varné zóny svítí údaj ↦|.

2. Dotkněte se symbolu + nebo – funkce programování času.
Objeví se základní nastavení.
Symbol + : 30 minut
Symbol - : 10 minut



3. Požadovanou dobu nastavte pomocí symbolu + nebo -.

Po několika sekundách začne odpočítávání času.
Na ukazateli se zobrazí poslední nastavená doba vaření.

Po uplynutí této doby

Po uplynutí této doby se varná zóna vypne.
Zazní akustický signál.
U varné zóny se zobrazí 0 a na ukazateli funkce programování času se objeví 00.
Při dotyku symbolu ⏲ se ukazatele a akustický signál deaktivují.

Změna nastavení času

Dotkněte se symbolu ⏲, až se rozsvítí ukazatel ⭲ požadované varné zóny.

Dobu vaření změňte symboly + nebo - funkce programování času.

Deaktivace vypínací automatiky

Dotkněte se symbolu ⏲, až se rozsvítí ukazatel ⭲ u požadované varné zóny.
Poté se dotkněte symbolu **-** funkce programování času, až se objeví 00.
Ukazatel ⭲ zhasne.

Tipy a upozornění

Dobu vaření lze nastavit až na 99 minut.

Po přerušení přívodu elektrického proudu již není funkce časového programování aktivní.

Kuchyňský budík

Pomocí kuchyňského budíku lze naprogramovat dobu vaření až na 99 minut. Tato doba nezávisí na ostatních nastaveních.

Nastavení funkce

1. Dotkněte se symbolu ⏲, až se rozsvítí ukazatel 🔔.
Na ukazateli funkce programování času se objeví 00.

2. Dotkněte se symbolu + nebo – funkce programování času.
Objeví se základní nastavení.
Symbol + : 10 minut
Symbol - : 05 minut

3. Požadovanou dobu nastavte pomocí symbolu + nebo -.

Po několika sekundách začne čas ubíhat. Na displeji se zobrazí poslední nastavená doba vaření.

Po uplynutí této doby

Zazní signál. Na ukazateli funkce programování času se objeví hodnoty 00 a 🔔.
Při stisknutí symbolu 🕒 se ukazatele a akustický signál deaktivují.

Změna nastavení času

Dotkněte se symbolu 🕒, až se rozsvítí ukazatel 🔔. Pomocí symbolu + nebo – upravte nastavení času.

Vypnutí kuchyňského budíku

Dotkněte se symbolu 🕒, až se rozsvítí ukazatel 🔔. Poté se dotkněte symbolu -, až se na ukazateli objeví 00.
Ukazatel 🔔 zhasne.

Tipy a upozornění

Po výpadku proudu se kuchyňský budík vypne.

Vypínací automatika varných zón i kuchyňský budík mohou být v provozu zároveň.

Omezení doby provozu

Pokud je varná zóna delší dobu v provozu a nejsou provedeny žádné změny jejího nastavení, aktivuje se omezení doby provozu.

Varná zóna nadále nevaří.
Na ukazateli varné zóny střídavě bliká F, 8 a na ukazateli zbytkového tepla h/H.

Při stisknutí některého symbolu ukazatel zhasne.
Nyní lze varnou zónu znovu nastavit.

Aktivace automatického omezení doby provozu se řídí podle zvoleného varného stupně (1 až 10 hodin).

Základní nastavení

Varná deska má určitá základní nastavení. Některá z těchto nastavení lze měnit.

d	**Stálá dětská pojistka** Po vypnutí se varná deska automaticky zablokuje.	0 Vypnutí dětské pojistky* 1 Aktivní dětská pojistka
c2	**Vypnutí akustického signálu** Krátký akustický signál, který potvrzuje, že jste se dotkli symbolu nebo delší akustický signál, který ukazuje, že se ze spotřebičem zachází neodpovědně.	0 Většina signálů je vypnuta. 1 Některé signály jsou vypnuté 2 Všechny signály jsou aktivní*
c5	**Vypínací automatika varné zóny** Varná zóna se automaticky vypne, pokud uplynula nastavená doba.	0 Vypínací automatika deaktivována* 1 minuta = minimální doba 99 minut = maximální doba
c6	**Délka trvání akustického signálu funkce programování času** Akustický signál tón po uplynutí času na kuchyňském budíku nebo podle vypínací automatiky varné zóny.	1 = 10 sekund 2 = 30 sekund 3 = 1 minuta
c7	**Funkce Power-Management** Ohraničuje celkový výkon varné desky. Existuje 18 různých stupňů nastavení. Při zvyšování stupně nastavení se zvyšuje výkon varné desky o 500 W.	1 = 1000 W minimální výkon 1. - 9. = od 1500 do 9000 W 9. = 9500 W nejvyšší výkon
c0	**Návrat k základnímu nastavení varné desky** Vrací všechny provedené změny zpět.	0 Osobní nastavení 1 Zpátky k základnímu nastavení*

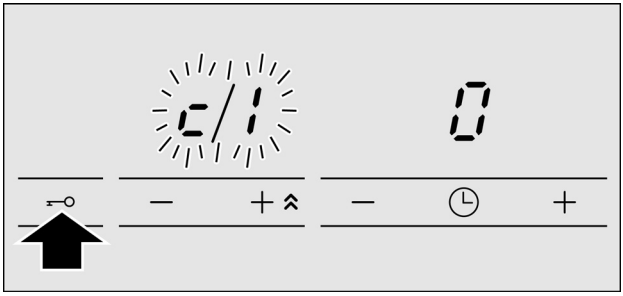
* Základní nastavení

Přístup k základním nastavením

Postupujte následovně:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.

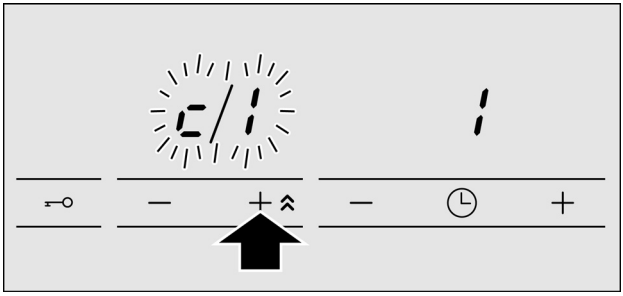
2. Dotkněte se během následujících 10 sekund symbolu ⊶, až zazní akustický signál a na ukazateli varné zóny střídavě bliká c 1 vpravo od symbolu ⊶ (viz vyobrazení).



Volba požadovaného základního nastavení.

3. Dotkněte se symbolu ⊶, až se rozsvítí ukazatel požadované funkce.

4. Poté zvolte požadované nastavení pomocí symbolů varné zóny + a – vpravo vedle symbolu ⊶.
Nová hodnota nastavení se zobrazí na ukazateli funkce programování času.



5. Znovu stiskněte symbol ⊶ déle než 4 sekundy, až zazní signál. Nové nastavení bylo správně uloženo.

Údržba a čištění

Rady a pokyny uvedené v této kapitole slouží pro optimální čištění a péči o varnou desku.

Varná deska

Čištění

Očistěte varnou desku po každém použití. Jen tak můžete předejít tomu, aby se na varnou desku přichytily zbytky potravin.

Požívejte čisticí prostředky vhodné pro varnou desku. Dbejte, prosím, na pokyny z jednotlivých obalů.

Nikdy nepoužívejte:

- prostředky na mytí nádobí
- abrazivní látky
- agresivní čisticí prostředky jako např. pěna pro čištění trouby nebo odstraňovač fleků
- drsné houby
- vysokotlaký nebo parní čistič

Ošetřování

Pro ošetřování a ochranu varné desky použijte vhodný čisticí prostředek. Řiďte se pokyny pro ošetřování na balení.

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození okraje varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte jen teplou vodu s trochou mycího prostředku.
- Nikdy nepoužívejte ostré předměty nebo abrazivní látky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

Oprava provozních závad

Většinou jsou příčinami provozních závad pouhé drobnosti. Než budete kontaktovat servisní službu, řiďte se nejdříve následujícími radami a pokyny.

Ukazatel	Závada	Opatření
žádný	Přerušení dodávky proudu.	Zkontrolujte pomocí jiných elektrospotřebičů, zda nebyla přerušena dodávka proudu.
	Připojení spotřebiče nebylo provedeno dle připojovacího schématu.	Zkontrolujte, zda je spotřebič připojen dle schématu.
	Porucha elektronického systému.	Pokud při předchozích opatřeních nebyla závada odstraněna, kontaktujte servisní středisko.
E bliká	Ovládací panel je vlhký nebo na něm leží předmět.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Er + číslo d + číslo F + číslo	Závada elektronického systému.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Vyčkejte několik sekund a znovu ji připojte. Pokud ukazatel nezhasne, kontaktujte servisní středisko.

Ukazatel	Závada	Opatření
F0/F9	Vznikla interní chyba.	Odpojte varnou desku od el. sítě. Počkejte několik sekund a znovu ji zapojte. Pokud symbol nezhasne, zavolejte servisní středisko.
F2	Elektronický systém je přehřátý a vypnul příslušnou varnou zónu.	Počkejte několik sekund, než se elektronický systém ochladí. Dotkněte se poté některého symbolu na varné desce. Pokud symbol nezhasne, volejte servisní středisko.
F4	Elektronický systém je přehřátý a vypnul všechny varné zóny.	Počkejte několik sekund, než se elektronický systém ochladí. Dotkněte se poté nějakého symbolu na varné desce. Pokud symbol nezhasne, volejte servisní středisko.
U1	Nesprávné vstupní napětí mimo normální provozní rozmezí.	Kontaktujte svého dodavatele elektřiny.
U2/U3	Varná zóna se přehřála a kvůli ochraně varné desky se vypnula.	Vyčkejte, až elektronický systém dostatečně vychladne a znovu varnou desku zapněte.
Nestavějte na ovládací pole žádné horké nádoby.		

Běžné zvuky během vaření

Indukční technologie se zakládá na vytvoření elektromagnetických polí, které tvoří teplo přímo na dně varné nádoby. Varná nádoba může dle typu vydávat určité zvuky nebo vibrace, které se dají popsat následovně:

Hluboké bzučení podobné transformátoru

Tento zvuk vzniká při vaření na vyšším stupni výkonu. Zakládá se na množství energie, která se přenáší z varné desky na varné nádobí. Tento zvuk zmizí nebo utichne, když se sníží stupeň výkonu.

Tiché pískání

Tento zvuk vzniká, jestliže je varná nádoba prázdná. Ustane, jakmile vložíte vodu nebo potravu do nádoby.

Praskání

Tento zvuk se vyskytuje u varného nádobí, které je vyrobeno z různých sendvičových materiálů. Vzniká tím, že plochy, na nichž se různé materiály stýkají, vibrují. Tento zvuk závisí na varném nádobí.

Hlasitější pískavé tóny

Tyto zvuky vznikají především u nádobí, které je vyrobeno z různých sendvičových materiálu a které je používáno na nejvyšším stupni výkonu a zároveň na dvou plotnách. Tyto tóny zmizí nebo utichnou, jakmile snížíte stupeň výkonu.

Zvuk ventilátoru

Kvůli zaručení funkčnosti elektroniky se varná deska používá při kontrolované teplotě. Proto je varná deska vybavena chladicím ventilátorem, který se podle naměřené teploty může spustit na různé stupně výkonu. Chladicí ventilátor se spustí i tehdy, když je již varná deska vypnutá, ale její teplota je stále ještě příliš vysoká.

Tyto popsané zvuky běžně patří k indukční technologii a neznamenají žádnou poruchu.

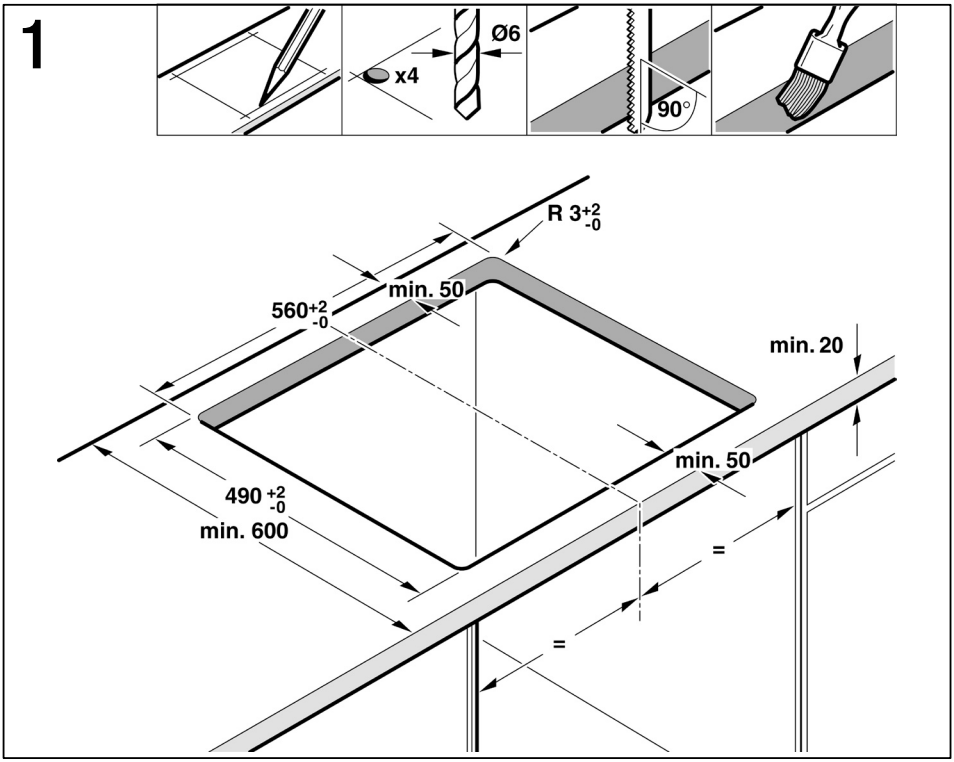
Zákaznický servis

Náš zákaznický servis Vám je v případě oprav spotřebiče, pro nákup příslušenství nebo náhradních dílů a pro všechny dotazy, týkající se našich produktů nebo servisu v každou dobu k dispozici. Kontaktní údaje naleznete v přiložených podkladech.

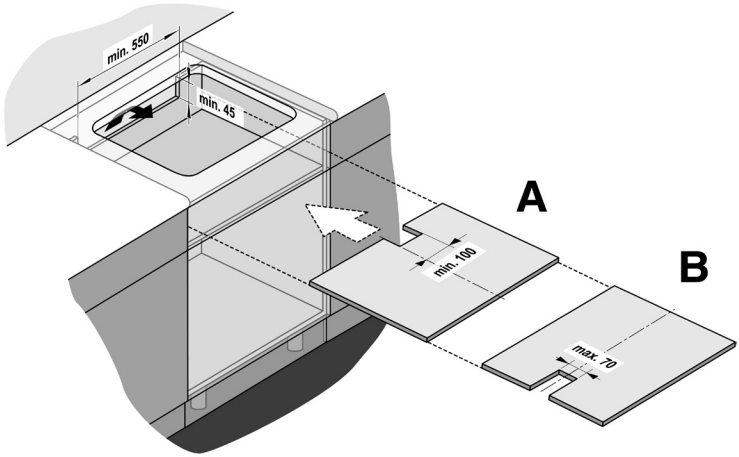
Pokud budete kontaktovat naši servisní službu, uvádějte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) spotřebiče. Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který je upevněn na spodní straně varné desky, a v přiložené dokumentaci.

Montážní návod

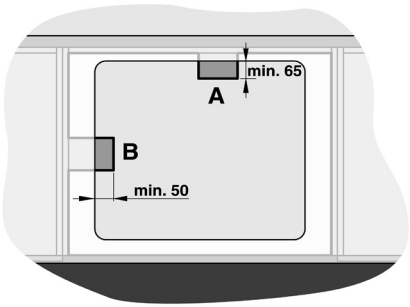
PIE 645T14E


1
x4
Ø6
90°
R 3+2 -0
min. 50
560+2 -0
min. 20
min. 50
490 +2 -0
min. 600
=
=

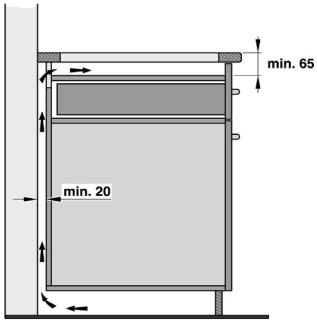
2



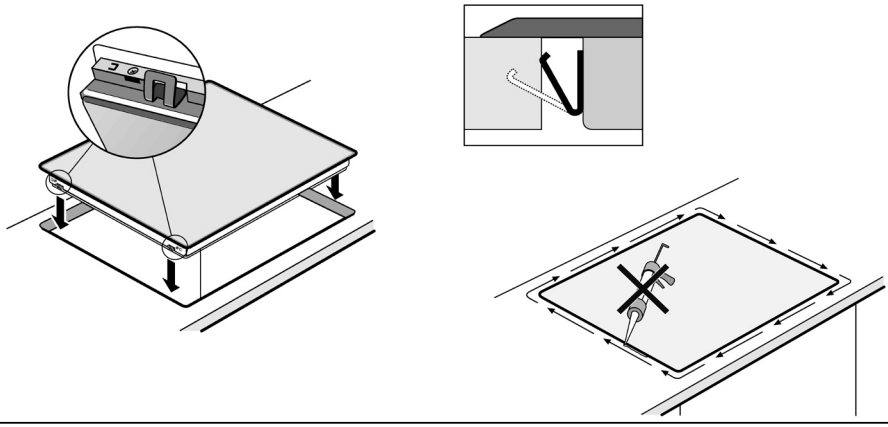
3



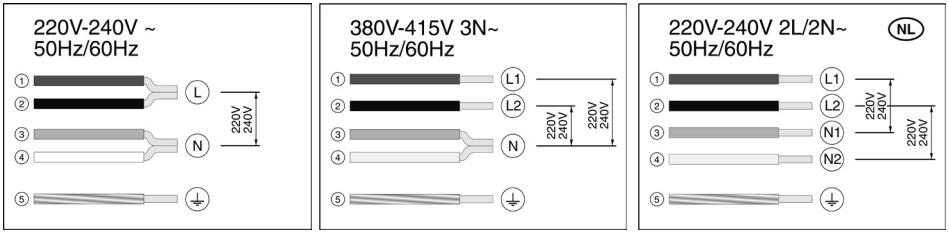
4



5



6


220V-240V ~
50Hz/60Hz
1
2
3
4
5
L
N
220V
240V
380V-415V 3N~
50Hz/60Hz
L1
L2
N
220V
240V
220V
240V
220V-240V 2L/2N~
50Hz/60Hz
NL
L1
L2
N1
N2
220V
240V
220V
240V

Důležitá upozornění

- Bezpečnost je při používání zaručena pouze pokud byla instalace provedena správným způsobem z technického hlediska a ve shodě s tímto návodem k montáži. Za možná poškození, způsobená neadekvátní instalací, je odpovědná instalující osoba.
- Zapojení spotřebiče smí provádět pouze autorizovaný technik, který se musí řídit ustanoveními společnosti dodávající elektrickou energii v dané zóně.
- Z hlediska ochrany se jedná o spotřebič odpovídající typu I a může být uveden do provozu pouze v případě, že byl při zapojení řádně uzemněn.
- V případě, že tento spotřebič nebude správně připojen na svorku uzemnění nebo bude uveden do provozu bez odborné instalace, může při jeho použití, přestože jen za velmi vzácných okolností, dojít k těžkým zraněním. Výrobce není odpovědný za nesprávné použití a možné škody způsobené nesprávnou elektrickou instalací.
- Z hlediska elektrického jištění je nutná instalace pojistky typu B nebo C.
- Není-li spotřebič opatřen zástrčkou, je třeba instalovat vhodné prostředky k vypojení z elektrické sítě a to v souladu s platnými instalačními předpisy.
- Je velmi důležité umístit přívodní kabel takovým způsobem, aby se nedotýkal horkých částí varné desky nebo sporáku.
- Indukční varné desky lze instalovat pouze nad trouby s odvětráním od stejného výrobce. Pod varnou deskou nesmí být umístěna chladnička, myčka, sporák bez ventilace ani pračka.
- Pokud byla varná deska nainstalována nad zásuvku, kovové předměty nacházející se v zásuvkovém prostoru by vlivem cirkulace vzduchu pocházejícího z ventilace varné desky mohly dosáhnout vysokých teplot, a proto doporučujeme použití oddělovacího panelu.
- Jako vhodný oddělovací panel můžete použít dřevěnou desku nebo koupit adekvátní příslušenství v našem zákaznickém středisku. Objednací kód u tohoto příslušenství je:
  - 680502 u spotřebičů s indukčními varnými zónami.
  - 476610 u smíšených spotřebičů.
- Jakýkoliv zásah do spotřebiče, a to i výměnu přívodního kabelu, smí provádět pouze odborný autorizovaný servis.

Příprava nábytku - obrázek 1/2/3/4

- **Pracovní deska musí být rovná a vodorovně umístěná. Výřezy do vestavného nábytku provádějte před instalací spotřebiče. Odstraňte veškeré třísky a hobliny, jinak by mohlo dojít k funkční poruše elektrických součástek. Taktéž je třeba zaručit, že po realizaci výřezových prací bude zabezpečena stabilita nábytku.**
- Povrchy řezů je nutno ošetřit tak, aby byly odolné proti teplotě a zabránit tak jejich nabobtnávání vlivem vlhkosti.
- Nábytek určený k vestavbě musí být odolný až do teploty 90°C.
- Minimální vzdálenost od výřezu k boční stěně musí být: 40 mm. Nedoporučujeme, aby varná deska byla umístěna mezi dvě boční stěny. V případě, že takto umístěna bude, je třeba taktéž zachovat minimální vzdálenost 200 mm u jedné z obou bočních stěn.
- Pracovní deska, do které bude prováděna instalace varné desky, musí mít minimální tloušťku:
  30 mm, pokud je instalována nad troubu
  20 mm, pokud je instalována bez trouby nebo nad zásuvkový prostor.
- Pro odvětrání varné desky je nezbytně nutné:
  - otvor v horní části zadní stěny nábytku o šířce 300 mm a výšce 45 mm (obr. 2).
  - 20 mm mezera mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou (obr. 4).

- v případě instalace varné desky nad zásuvkový prostor, je třeba zachovat minimální vzdálenost 65 mm mezi zásuvkou a vrchní částí pracovní desky.

■ Pokud je jako oddělovací panel instalována dřevěná deska o tloušťce 5 mm, mějte na paměti následující požadavky:
- vzdálenost 65 mm mezi dřevěnou deskou a vrchní částí pracovní desky.
- u modelů s indukčními varnými zónami je třeba vytvořit otvor v zadní části desky (obr. 2 A), který musí být dostatečně hluboký, aby bylo možné vytáhnout kabel varné desky (obr. 3 A).
- u smíšených modelů je třeba vytvořit otvor v levé boční části desky (obr. 2 B), který musí být dostatečně hluboký, aby bylo možné vytáhnout kabel varné desky (obr. 3 B). Za účelem oddělení zásuvky od plochy, kterou bude cirkulovat vzduch varné desky, je nutné, aby dřevěná deska byla co nejvíce utěsněná.
Proto je potřebné, aby velikost desky byla uzpůsobena rozměrům výřezu v nábytku, do kterého bude varná deska připojována.

Nasazení a připojení varné desky - obrázek 5

■ Napětí viz typový štítek.
■ Důležité: elektrické připojení proveďte pouze podle nákresu připojení.
■ Vodič pro připojení uzemnění (žlutozelený) se musí zapojovat jako první a odpojovat jako poslední. Kromě toho má být delší než ostatní, takže i když se varná deska pohne, ostatní vodiče se rozpojí dříve než žlutozelený vodič.
■ Vodič při vestavbě nesevírejte a neveďte přes ostré hrany.
■ Varná deska a horní deska nábytku se nesmí lepit silikonovým tmelem, protože na desce je těsnění, které plní tuto funkci.

Demontáž varné desky:
Odpojte spotřebič od sítě.
Tlakem zespodu varnou desku vysuňte.

Schéma připojení - Obrázek 6

1. Hnědý
2. Černý
3. Modrý
4. Bílý
5. Žlutozelený

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

Firemní servis: BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5
telefon: +420 251 095 546
fax: +420 251 095 559

Prodej náhradních dílů: BMK servis, Mahenova 2, 150 00 Praha 5
telefon: +420 800 231 231
e-mail: servis@bmkservis.cz

Sort.	Firma	Adresa		Telefon	Fax	e-mail	IČO
E	Aichlman	Lužná, V zahradách 613	270 51	313 537 759	313 537 759	elektro. aichlman@worldonline.cz	12536687
CH	Chlazení Szabó	Plzeň, Sokolovská105	323 15	377 522 063		chlazeni.szabo@volny.cz	12464856
E	Elmot,v.o.s.	České Budějovice, Blahoslavova1	370 04	387 438 911	387 319 077	elmotcb@seznam.cz	15769615
E	Bekl,v.o.s.	Tábor, Bílkova 3011	390 00	381 256 300	381 256 300	bekl@cmail.cz	45022321
CH	Servis chlazení Kovář	Kardašova Řečice, Na štěpnici 565	378 21	384 382 242		kovar@telecom.cz	15795811
CH	Fiko servis chlazení	Mirovice, Nám.T.G. Masaryka37	398 06	382 274 492	382 274 492	kovar.milos@quick.cz	12895083
E+P	Opravy elektrospotřebičů	Pelhřimov, Svatovítské nám. 119	393 01	565 326 006	565 326 006	jan.hlozek@iol.cz	10296590
CH	Eduard Vodrážka	Most, Hraniční 433	435 00	476 708 767		kovon@atlas.cz	25482475
E+P	SVED,elektrotechn. družstvo	Liberec 10, Švermova 268	460 10	482 465 954	482 770 014	sved.servis@volny.cz	00029271
E	AZ Elektra, s.r.o.	Dobruška,Šubrtovo nám.46	518 01	494 622 461	494 620 252	azelektra@azelektra.cz	15040828
E	Federuk-PMS servis	Trutnov, Nové Dvory 66/11	541 01	499 816 091	499 816 091	vaclav. federuk@worldonline.cz	18889581
CH	EQUUS-Kordík	Lomnice n. Pop., Husovo n.102	512 51	481 671 676	481 671 195	equus.servis@wo.cz	13570251
E+P	P Bednaříková	Brno, Charbulova 73	618 00	548 530 004	548 533 993	petr.bednarik@seznam.cz	48857416
E+P	PIK - servis AP	Kroměříž, Hlávkova 1884/15	767 01	573 331 965	573 331 965	petrprikryl@pikservis.cz	12728381
E+CH	SANO	Nový Jičín, Hoblíkova 15	740 01	556 702 804	556 707 517	sano@iol.cz	12650790
E+CH	Elektroservis	Opava 6, Bílovecká 146	747 06	553 734 350	553 734 350	majnuslumir@seznam.cz	13603957
CH	Servis chlazení Reimer	Holešov, Zlínská 928	769 01	573 398 344	573 398 344	info@chlazeni-reimer.cz	12730009
CH	Opravy chladícího zařízení	Olomouc, Jungmanova 3	772 00	585 244 128	585 244 129	chlazeni.rulisek@atlas.cz	13003020
E	Elektroservis Komárek	Olomouc, Dolní Novosadská 43	779 00	585 435 688	585 435 610	marcela. fraisova@seznam.cz	46613129
E+CH	Jiří Hradil	Krnov, Bartultovická 1	794 01	554 611 756	554 717 449	info@hrota-elektro.cz	10658734
E	Elektro Paneš	Roudnice n. L.,Třída T. G. Masaryka 1084	413 01	416 831 564	416 831 564	elektro.panes@gmail.com	44239319
P	Juřina	Ostrava, Nad Porubkou 31 Areál Alpex	721 00	596 940 150		josef.jurina@seznam.cz	13594877
E	Pollet	Plzeň, Vřesinská 24	315 02	377 241 172	377 241 172	pollet@volny.cz	14690519
E+P	Martin Wlazlo MW	Ostrava 2, Žerotínova 3	702 00	595 136 057	595 136 058	info@elektroopravna.cz	42036984
E+P	Bosch servis centrum	Zlín, Nábřeží 596	760 01	577 211 029	577 522 062	bosch@boschservis.cz	49968505
CH	ARKTIS servis	Ostrava, Poděbradova 35	702 00	596 123 292		arktis@atlas.cz	15440607
P+CH	Němec	České Budějovice, Hrdějovice 9	373 61	387 220 918	387 220 860	nemec.chlazeni@volny.cz	10273948
P	P.S.T.V. s.r.o.	České Budějovice, Nová 43	370 02	387 315 302		pstvsro@seznam.cz	63907194
E+P	Liška Jan - Thermospor - ELSO	Třebíč, Žďárského 214	674 01	568 848 400	568 840 790	info@elso-servis.cz	46181211
E	Vlček	Trutnov, Spojenecká 69/17	541 01	499 817 940		opravy.vlcek@volny.cz	63227258
E+P	Lupták	Havlíčkův Brod, Lidická 1043	580 01	569 421 559		luptak.milan@tiscali.cz	45584966
CH	Polar chlazení	Havlíčkův Brod, Havířská 307	580 01	569 421 791		polar@polarchlazeni.cz	25276301
M.spot.	VAMAT	Trutnov, Vlčická 306	541 02	499 733 385	499 733 385	opravy.vlcek@volny.cz	63227258
K	Caffe Idea - Blažek	Brno, Cacovická 66a	614 00	541 240 656	549 210 304	info@caffeidea.cz	61437743
CH	Faraheit servis	Brno, Kaštanova 210/12	620 00	548 210 358	548 534 147	faraheit.servis@seznam.cz	25528602
P	Plynocentrum Kratochvíl	H. Králové, Bohuslava Martinů 856	500 02	495 212 333		plynocentrumhk@volny.cz	11023147
P	Hartlová	Liberec 3, Barvířská 21	460 01	485 104 798		luciemachackova@iol.cz	65097955
E	Čepo-elektrocentrum	Ostrov n Ohří, Krušnohorská 1145	363 01	353 821 461			26318563
E	Martin Linhart	Hradec Králové, Bří Štefanů 876	500 03	495 406 311		linhartmartin@volny.cz	12974633
E+P	Irena Komárková	Plzeň, Slovanské údolí 31	318 00	377 387 406	377 387 057	servis-ap@volny.cz	66349516

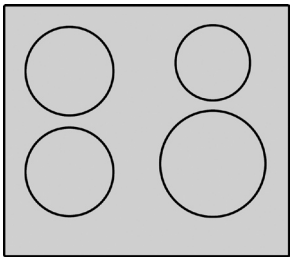
Sort.	Firma	Adresa		Telefon	Fax	e-mail	IČO
E+P+CH	Karel Veselý	Znojmo, Gagarinova 39	669 02	515 246 788		elserviszn@tiscali.cz	14646951
E+CH	Jansta Martin	Kolín V., Tovární 17	280 00	321 723 670		janstovi@volny.cz	12562432
E	Kučera	Most,Topolová 1234	434 01	476 441 914	476 441 914	serviskucera@seznam.cz	72698403
E+P	Jan Havel elektroservis	Turnov, Krajířova 491	511 01	481 322 002		servis@elservishavel.cz	13237233
E	Milan Bubla	Karlovy Vary, Plzeňská 59	360 01	353 221 018		bu-bu-servis@volny.cz	11392959
E	Radomír Zaňka	Kladno, Hajnova 178	227 04	312 240 277		elektrozanka@seznam.cz	44711255
CH	EMZET-Fr.Plachý	Chýnov, Gabrielovo nám.460	391 55	381 297 016		firma@plachy-emzet.cz	25169505
P	Jiří Čechura	Město Touškov, Čemínská 219	330 33	377 922 589		elektrocechura@quick.cz	10389261
CH	A-Z Thermo s.r.o.	Pardubice, J.Palacha 1239	530 00	466 330 311	466 330 800	thermo_pce@volny.cz	00529737
E	Pavel Kubát	Přibyslav, Nerudova 660	582 22	569 421 559		eletroservis.kubat@email.cz	13210289
E	ELEKTRO Jankovský s.r.o.	Blatná, Nám. Míru 204	388 01	383 422 554	383 423 438	elektro@jankovsky.cz	26035405
E+CH	A PROFI servis s.r.o.	Benátky n. Jizerou, Pražská 83	294 71	326 363 914		aprofiservis@seznam.cz	27362914
E+P+CH	ELEKTROSERVIS Koláček s.r.o.	Česká Ves, Polní 20	790 81	584 428 208		elektro.kolacek@centrum.cz	26871611
E+P+CH	WH servis	Liberec, Jarní 645/10	460 10	485 110 220		wh-servis@volny.cz	27291430
E	Florus servis	Břeclav, Na Zvolenci 19	690 03	519 323 943	519 372 183	martinflorus@seznam.cz	16355318
E+P	ELEKTRO Trefilík s.r.o.	Dubňany, Malá Strana 286	696 03	518 365 157	518 365 157	trefilik@wo.cz	27713377
CH	Chladící spol. CZ s.r.o.	Karlovy Vary - Sedlec, Rosnická 118	360 10	353 225 432	353 225 432	chladicispolecnost@volny.cz	26409925
CH	Jan Svoboda	Hodonín, Rybářská 47	695 01	518 351 175		servis.chlazeni@seznam.cz	13680421
E+P	Stanislav Svoboda E.P.SERVIS	Svitavy, Kpt. Jaroše 4	568 02	461 533 769		epservis@mybox.cz	11102144
E+P	Alpha obchod&ateliér s.r.o.	Lanškroun, Purkyňova 101	563 01	465 320 298		martina.hruba@alphaobchod.cz	27498719
E	Jan Škaloud	Pardubice, 17. listopadu 360	532 02	602 405 453		jsk@jjbosch.cz	68222904
P	Milan Hrubant	Praha 3, Laubova 1689/4	130 00	222 726 834		obchod@kovoservis-plyn.cz	13815334
CH	Miloslav Juška	Nový Bor, Žižkova 716	473 01	487 726 404		chlazeni_juska@volny.cz	12034967
E	Servis Černý s.r.o.	Broumov, Mírové nám.99	550 01	491 522 881	491 524 515	sc.servis@tiscali.cz	25866494
E+P	VIKI s.r.o.	Jihlava, Majakovského 8	586 01	567 303 546	567 303 546	viki.servis@iol.cz	18198791
E	Kosek elektro a.s.	Nové Město n.Metují, Komenského 1	549 01	603 210 334	491 471 473	ludvik.tomas@bluetone.cz	25275488
E+P	Flekáč Ladislav	Karlovy Vary, Vítězná 83	360 09	777 965 881		flekaclada@o2active.cz	73448311
CH	Bartoš Bohumil	Velichovky, Nová čtvrť 110	552 11	602 415 637	491 880 129	bohumil.bartos@quick.cz	11161981
E+P	PIKSERVIS spol. s r.o.	Kroměříž, Brandlova 1714	767 01	573 335 615		petrprikryl@pikservis.cz	26240025
E+P+CH	Bačina servis	Ústí nad Labem, Horova 9	400 01	472 734 300		info@biservis.cz	13328697
E+P+CH	Vrcek Ivo - ELZIM	Jičín, Hradecká 1249	506 01	493 524 400	604 287 736	elzim@elzim.cz	12978841
E	Marek Pollet	Plzeň, Vřesinská 24	315 02	377 241 172	377 241 172	pollet@volny.cz	63543672
E+P	Jiří Adamec elektroservis	Litoměřice, Liškova 46	412 01	416 732 228	416 732 228	adamec.elektroservis@seznam.,cz	12791831
CH	Milan Juránek	Náchod, Kostelecká 1830	547 01	491 427 680		milan.juranek@cmail.cz	11592915

E - elektro
P - plyn
CH - chlazení
K - kávovary
S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.bosch-spotrebice.cz

Návod na obsluhu

PIE 645T14E

BM-336-01



Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.bosch-spotrebice.cz.

Obsah

Bezpečnostné pokyny 4
Bezpečnostné pokyny 4
Príčiny poškodenia 7
Rady na ušetrenie energie 8
Ochrana životného prostredia 8
Indukčné varenie 9
Výhody indukčného varenia 9
Vhodné varné nádoby 10
Zoznámenie sa so spotrebičom 12
Ovládací panel 12
Varné zóny 13
Ukazovateľ zbytkového tepla 13
Programovanie varného panelu 14
Nastavenie varnej zóny 14
Zapnutie a vypnutie varného panelu 14
Tabuľka varenia 16
Detská poistka 18
Zapnutie a vypnutie trvalej detskej poistky 18
Zapnutie a vypnutie dodatočnej detskej poistky 18
Funkcia Powerboost 19
Obmedzenie použitia funkcie Powerboost 19
Aktivácia funkcie 20
Deaktivácia funkcie 20
Funkcia časovača 21
Automatické vypnutie varnej zóny 21
Kuchynský budík 22
Obmedzenia doby prevádzky 23
Základné nastavenia 24
Prístup k základným nastaveniam 25
Údržba a čistenie 26
Varný panel 26
Rám varného panelu 27
Oprava prevádzkových porúch 27
Bežné zvuky počas varenia 28
Zákaznícky servis 29

Bezpečnostné pokyny

Tento návod na obsluhu si starostlivo prečítajte. Len tak budete môcť spotrebič správne používať.

Návod na obsluhu a montáž dobre uschovajte. V prípade, že spotrebič predáte inej osobe, priložte ku spotrebiču aj dokumentáciu.

Po vybalení spotrebič skontrolujte. Ak spotrebič utrpel pri preprave škody, nepripájajte ho. Kontaktujte telefonicky servisnú službu a škody písomne zaznamenajte, inak stratíte nárok na odškodnenie.

Bezpečnostné pokyny

Spotrebič je určený len pre použitie v domácnosti.
Varný panel sa môže používať len na prípravu potravín.

Bezpečná obsluha

Kvôli bezpečnej manipulácii so spotrebičom by dospelí ani deti, ktorí z dôvodu

- telesného, zmyslového alebo psychického postihnutia,
- nedostatočných skúseností alebo znalostí

nie sú na obsluhu tohto spotrebiča spôsobilí, nikdy nemali byť pri manipulácii so spotrebičom ponechané bez dozoru osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.

Je potrebné dohliadnuť na deti, aby sa so spotrebičom nehrali.

Prehriate oleje, maslo alebo margarín

Prepálený olej alebo maslo (rastlinný tuk) sa môžu ľahko vznietiť.
Nebezpečenstvo požiaru!
Na prípravu potravín na oleji alebo masle neustále dozerajte. Ak sa olej alebo maslo vznieti, nikdy nehaste oheň vodou. Plamene rýchlo uduste pokrievkou alebo tanierom tak, že prikryjete varnú nádobu. Vypnite varný panel.

Príprava potravín vo vodnom kúpeli

Vo vodnom kúpeli je možné pripravovať potraviny v nádobe, ktorá je postavená do väčšieho hrnca s vodou. Takto sa potraviny mierne a rovnomerne zahrievajú a varia sa pôsobením horúcej vody, a nie priamo žiarením varného panelu. Pri varení vo vodnom kúpeli by sa konzervy, sklenené ani iné nádoby nemali dávať priamo na dno hrnca s vodou, aby sa zabránilo prasknutiu skla varného panelu alebo nádoby, pretože sa môže prehriať varný panel.

Horúci varný panel

Nebezpečenstvo popálenia!
Nedotýkajte sa horúcich varných zón.
Zásadne zabráňte prístupu detí ku spotrebiču.
Ukazovateľ zbytkového tepla varuje pred horúcimi varnými zónami.

Nebezpečenstvo požiaru!
Nikdy nedávajte na varný panel horľavé predmety.

Nebezpečenstvo požiaru!
Pokiaľ je varný panel umiestnený nad úložným priestorom, nikdy do tohto priestoru neukladajte horľavé predmety alebo spreje.

Mokré dno hrncov a platní

Nebezpečenstvo poranenia!
Ak sa medzi dno hrnca a varnú zónu dostane tekutina, môže vzniknúť stlačená para. Jej pôsobením môže byť hrniec nečakane vyvrhnutý do výšky. Varný panel a dno hrncov udržujte stále suché.

Praskliny vo varnom paneli

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
V prípade, že je varný panel poškodený alebo prasknutý, odpojte ho od elektrického prúdu.

Obráťte sa na servisnú službu.

Varný panel sa zahrieva, ale ukazovateľ nefunguje

Nebezpečenstvo popálenia!
Pokiaľ ukazovateľ nefunguje, varný panel vypnite.

Obráťte sa na servisnú službu.

Na indukčný panel neodkladajte žiadne kovové predmety.

Nebezpečenstvo popálenia!
Na varnom panele nikdy nenechávajte ležať nože, vidličky, lyžice, pokrievky alebo iné kovové predmety, ktoré sa môžu veľmi rýchlo zohriať.

Chladiaci ventilátor

Tento varný panel je na spodnej strane vybavený chladiacim ventilátorom.
Nebezpečenstvo poškodenia! Ak je varný panel umiestnený nad úložným priestorom, nesmú byť v ňom uložené žiadne predmety alebo papier, pretože by mohlo dôjsť k ich vtiahnutiu do ventilátoru a tým k jeho poškodeniu alebo nepriaznivému ovplyvneniu funkcie chladenia.
Pozor! Medzi obsahom úložného priestoru a vstupom ventilátoru by mala byť vzdialenosť minimálne 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Spotrebič môže opravovať výhradne odborník zo servisnej služby.

Pripájací kábel

Každý zásah do spotrebiča, a to aj výmenu alebo upevnenie pripájacieho káblu, musí vykonávať servisná služba.

Pripájacie káble elektrických spotrebičov sa nesmú dotýkať horúcich varných zón. Izolácia káblu a varný panel by sa mohli poškodiť.



Tento spotrebič je v súlade so smernicou o bezpečnosti a elektromagnetickej kompatibilite.
Aj napriek tomu by sa osoby s **kardiostimulátorom** nemali k tomuto spotrebiču približovať.
Nie je možné zaručiť, že každý kardiostimulátor dostupný na trhu je v súlade s platnou smernicou o bezpečnosti a elektromagnetickej kompatibilite a že nevzniknú žiadne interferencie, ktoré ohrozia jeho správnu prevádzku.
Poruchy môžu nastať aj v iných prístrojoch, ako napr. naslúchadlách.

Príčiny poškodenia

Dno hrncov a panvíc

Hrubé dno hrnca a panvice môžu varný panel poškrabať.

Nezapínajte varné zóny s prázdnymi nádobami.
Mohlo by dôjsť k poškodeniu.

Horúce panvice a hrnce

Nikdy neodstavujte horúce panvice a hrnce na ovládacie pole panelu, na oblasť ukazovateľov a na rám varného panelu.

Soľ, cukor a piesok

Soľ, cukor a piesok môžu varný panel poškrabať.

Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odstavnú plochu.

Tvrdé a špicaté predmety

Ak tvrdé alebo špicaté predmety spadnú na varný panel, môže dôjsť k jeho poškodeniu.

Pretečené potraviny

Cukor a podobné potraviny môžu varný panel poškodiť. Zbytky týchto potravín ihneď odstráňte škrabkou na sklo.

Nevhodné čistiace prostriedky

Kovové zafarbenie sa objavuje v dôsledku použitia nevhodných čistiacich prostriedkov a oderu dnom hrncov.

Plast a fólie

Hliníková fólia a plastové nádoby sa na horúcich varných zónach tavia.

Ochrana životného prostredia

Ekologická likvidácia odpadov

Spotrebič vybaľte a balenie ekologicky zlikvidujte.



Tento spotrebič je v súlade so smernicou WEEE 2002/96 ES. Táto smernica rámcovo upravuje likvidáciu a recykláciu doslúžilých elektrických a elektronických spotrebičov v Európe.

Rady na ušetrenie energie

- Používajte len varné nádoby so silným, rovným dnom. Pri nerovnosti dna je zvýšená spotreba energie. Položte na dno varnej nádoby pravítko. Ak nie je nikde medzera, je dno nádoby rovné.
- Priemer dna hrnca a panvice by mal zodpovedať veľkosti varnej zóny. Uvedomte si: Výrobca môže niekedy uvádzať horný priemer hrnca. Ten je spravidla väčší ako priemer dna hrnca. Pokiaľ sa priemer hrnca a veľkosť varnej zóny nezhodujú, použite radšej väčší hrniec na menšiu varnú zónu, inak bude dochádzať k plytvaniu energiou.
- Používajte také veľkosti hrncov, ktoré sú primerané množstvu potravín. Veľký, do polovice naplnený hrniec spotrebuje veľké množstvo energie.
- Varné nádoby ukladajte vždy do stredu varnej zóny a prikryte ich vždy vhodnou pokrievkou. Pri varení bez pokrievky spotrebujete štyrikrát viac energie.
- Varte s malým množstvom vody. Tak ušetríte energiu. Okrem toho sa v zelenine uchovávajú vitamíny a minerálne látky.

- Pri varení gulášu alebo tekutých pokrmov, polievok, omáčok alebo nápojov sa obsah hrnca môže nepozorovane rýchlo zohriať a vykypieť alebo vystrieknuť. Z tohto dôvodu sa odporúča postupné zohrievanie na vhodnom varnom stupni a za stáleho miešania.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie predstavuje úplne nový spôsob zohrievania potravín, pri ktorom teplo vzniká priamo vo varnej nádobe. To prináša niekoľko výhod:

- **Úspora času pri varení a pečení,** pretože sa potraviny ohrievajú priamo v hrnci.
- **Úspora energie**
- **Jednoduchá údržba a čistenie,** pretože nedochádza k rýchlemu pripáleniu pretečených potravín.
- **Kontrolovaný prívod tepla a viac bezpečnosti.** Varný panel zahájí alebo preruší prenos energie ihneď po príslušnom ovládacom príkaze. Indukčná varná zóna preruší prenos energie, ihneď ako je varná nádoba odobratá, a to aj bez predchádzajúceho vypnutia varnej zóny.

Vhodné varné nádoby

Feromagnetické varné nádoby

Na indukčné varenie sú vhodné len feromagnetické nádoby, ako napríklad:

- smaltované oceľové nádoby
- liatinové nádoby
- špeciálne indukčné nádoby z nerezovej ocele.

Špeciálne indukčné nádoby

Je možné si zakúpiť špeciálne indukčné varné nádoby, ktorých dno nie je plne magnetické. Dbajte na priemer nádoby, ktorý je znakom varnej nádoby a zároveň ovplyvňuje výsledok varenia.

Kontrola varnej nádoby pomocou magnetu

K tomu aby ste zistili, či je nádoba vhodná, skúste, či dno nádoby priťahuje magnet. Výrobcovia väčšinou uvádzajú, či je nádoba vhodná na indukčné varenie.

Nevhodné nádoby

Nepoužívajte nikdy nádoby z:

- normálnej nerezovej ocele
- skla
- keramiky
- medi
- hliníka.

Kvalita dna nádob

Charakter dna hrncov a panvíc môže ovplyvniť výsledok varenia. Hrnce a panvice z materiálu, ktorý priaznivo ovplyvňuje prenos tepla, napr. nádoby so sendvičovým dnom z nerezovej ocele, rozvádzajú teplo rovnomerne a šetria čas aj energiu.

Žiadne varné nádoby alebo nevhodná veľkosť

Poloha varnej zóny na ukazovateľoch varného panelu začne blikať, ak nie je na varnej zóne postavená žiadna varná nádoba, ak je varná nádoba z nevhodného materiálu alebo nemá vhodnú veľkosť. Použite vhodnú nádobu, potom blikanie prestane. V opačnom prípade sa varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdne varné nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

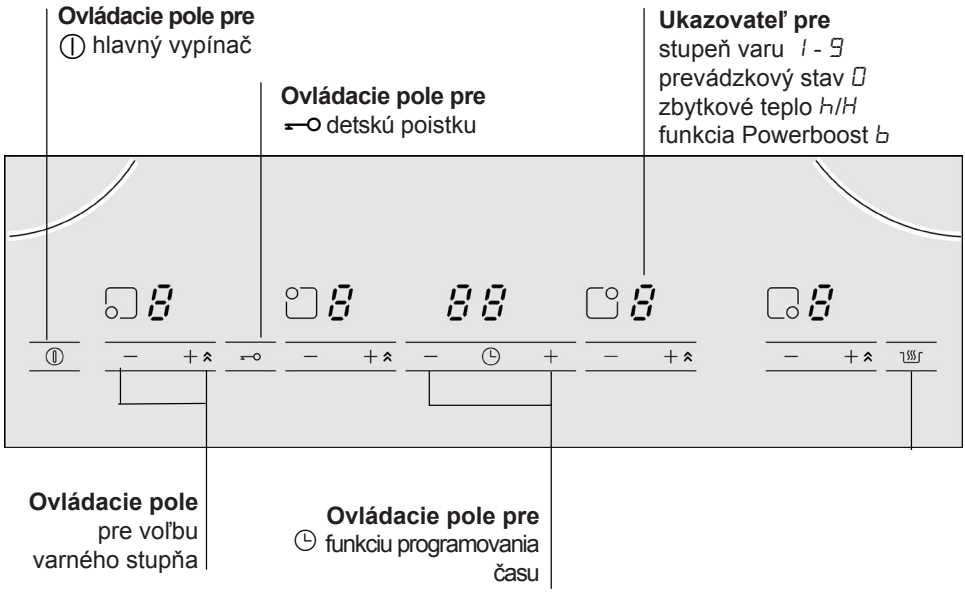
Neohrievajte prázdne varné nádoby alebo varné nádoby s tenkým dnom. Varný panel je vybavený bezpečnostným systémom, ale prázdne varné nádoby sa môžu zohriať tak rýchlo, že vypínacia automatika nebude môcť včas reagovať a varná nádoba dosiahne veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby by sa dokonca mohlo roztaviť a sklokeramický povrch varného panelu by sa mohol poškodiť. V takom prípade sa varnej nádoby nedotýkajte a vypnite varnú zónu. Ak varná zóna po vychladnutí nefunguje, telefonicky kontaktujte servisnú službu.

Rozpoznávanie hrnca

Každý varný panel má pre rozoznanie hrnca spodnú hranicu, ktorá je závislá od materiálu používaného hrnca. Preto vždy používajte varnú zónu, ktorá priemeru hrnca najlepšie zodpovedá.

Zoznámenie sa so spotrebičom

Ovládací panel



Varné zóny

	Varná zóna	Zapnutie a vypnutie
◯	Jednookruhová varná zóna	Použite varnú nádobu vhodnej veľkosti.

***Zapnutie varnej zóny: Rozsvieti sa príslušný ukazovateľ.**
**** Rozsvieti sa ukazovateľ zbytkového tepla.**
Používajte len varné nádoby, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, viď časť „Vhodné varné nádoby“.

Ukazovateľ zbytkového tepla

Varný panel je pre každú zónu vybavený jedným ukazovateľom zbytkového tepla upozorňujúceho na varné zóny, ktoré sú ešte stále teplé. Varných zón, na ktoré ukazovateľ upozorňuje, sa nedotýkajte.
Ak keď je už varný panel vypnutý, ukazovateľ H/H svieti dovtedy, kým je varná zóna ešte horúca.

Ak zoberiete varnú nádobu z varnej zóny ešte pred jej vypnutím, objavuje sa striedavo ukazovateľ H/H a nastavený varný stupeň.

Programovanie varného panelu

Táto kapitola Vás oboznámi s nastavením varného panelu. V tabuľke nájdete varné stupne a doby varenia pre rôzne pokrmy.

Zapnutie a vypnutie varného panelu

Varný panel sa zapína a vypína hlavným vypínačom.

Zapnutie

Dotýkajte sa symbolu ⏻, až sa rozsvieti ukazovateľ **I**.

Vypnutie

Dotýkajte sa symbolu ⏻, až ukazovateľ **I** zhasne.
Varný panel je vypnutý. Ukazovateľ zbytkového tepla svieti dovtedy, kým varné zóny panelu dostatočne nevychladnú.

Upozornenie

Varný panel sa automaticky vypne, keď sa počas určitej doby nepoužíva žiadna varná zóna.

Ak po zapnutí varného panelu existuje ešte nejaké zbytkové teplo, rozsvieti sa ukazovateľ *h*/*H*.

Nastavenie varnej zóny

Pomocou symbolov **+** a **-** zvoľte požadovaný varný stupeň.

Varný stupeň 1 = minimálny výkon
Varný stupeň 9 = maximálny výkon

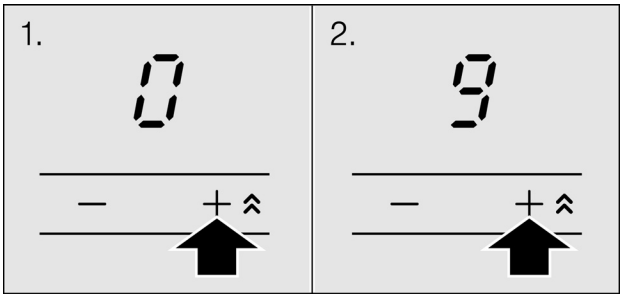
Každý varný stupeň má i medzistupeň. Je označený bodkou.

Nastavenie varného stupňa:

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Dotknite sa symbolu + alebo – na ovládacom poli požadovanej varnej zóny.
   Na príslušnom ukazovateli sa rozsvieti 0.

2. V nasledujúcich 5 sekundách sa dotknite symbolu + alebo -.
   Objaví sa základné nastavenie:
   Symbol + = varný stupeň 9
   Symbol - = varný stupeň 4



3. Zmena varného stupňa:
   Dotýkajte sa symbolu + alebo - , až sa zobrazí požadovaný varný stupeň.

Upozornenie:
Ak na indukčnej varnej zóne nestojí žiadna varná nádoba, ukazovateľ zvoleného varného stupňa bliká.
Po určitej dobe sa varná zóna vypne.

Vypnutie varné zóny

Zvoľte varnú zónu a potom sa dotýkajte symbolu **+** alebo **-** , až sa objaví 0. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zbytkového tepla.

Tabuľka varenia

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené niektoré príklady.

Doba varenia sa riadi druhom, hmotnosťou a kvalitou potravín. Preto sa môžu vyskytnúť odchýlky.

	Varný stupeň	Doby varenia v minútach
Rozpúšťanie		
čokoláda, poleva, maslo, med,	1 - 2	-
rôsoly	1 - 2	-
Ohrievanie a udržiavanie tepla		
Pokrm z jedného hrnca (napr. šošovica)	1 - 2	-
mlieko**	1 - 2	-
párky zohrievané vo vode**	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Zmrazený špenát	2 - 3	5 - 15 min.
Zmrazený guláš	2 - 3	20 - 30 min.
Pomalé varenie		
Zemiakové knedle	4 - 5*	20 - 30 min.
Ryby	4 - 5*	10 - 15 min.
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6 min.
Iné omáčky, napr. Bernská, Holandská omáčka	3 - 4	8 - 12 min.
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (v dvojnásobnom množstve vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mliečna ryža	2 - 3	25 - 35 min.
Zemiaky varené v šupke	4 - 5	25 - 30 min.
Varené zemiaky	4 - 5	15 - 25 min.
Rezance	6 - 7*	6 - 10 min.
Výdatné polievky, vývary	3 - 4	15 - 60 min.
Zelenina	2 - 3	10 - 20 min.
Zelenina, mrazená	3 - 4	7 - 20 min.
Výdatná polievka v tlakovom hrnci	4 - 5	-
Dusenie		
Rolovaná pečienka	4 - 5	50 - 60 min.
Dusená pečienka	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3 - 4	50 - 60 min.

	Varný stupeň	Doba varenia v minútach
Vyprážanie		
Filé, normálne alebo obaľované	6 - 7	6 - 10 min.
Filé, mrazené	6 - 7	8 - 12 min.
Kotleta, normálna alebo v obaľovaná	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuracie prsia (2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Kuracie prsia mrazené	5 - 6	10 - 30 min.
Ryba a rybie filé	5 - 6	8 - 20 min.
Ryba a rybie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20 min.
Ryba, obaľovaná, mrazená, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 12 min.
Kraby a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Mrazené pokrmy, napr. minútky	6 - 7	6 - 10 min.
Palacinky	6 - 7	fritovať po sebe
Omeleta	3 - 4	fritovať po sebe
Volské oko	5 - 6	3 - 6 min.
Fritovanie (150 g - 200 g porcia v 1-2 l oleji)		
Mrazené pokrmy, napr. zemiakové hranolky, kuracie nugety,	8 - 9	fritovať jednu
Krokety	7 - 8	porciu po druhej
Mäsové guľky	7 - 8	
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	
Ryba, obaľovaná alebo v lístkovom ceste	6 - 7	
Zelenina a huby, obaľované v lístkovom ceste, napr.	6 - 7	
šampiňóny	4 - 5	
Cukrárske výrobky, napr. veterníky, ovocie v cestíčku		

* pomalé varenie bez pokrievky

** bez pokrievky

Detská poistka

Varný panel je možné chrániť pred nežiadúcim používaním, aby ho napríklad nemohli zapínať deti.

Zapnutie a vypnutie dodatočnej detskej poistky

Varný panel sa dá v určitých prípadoch blokovať. Napríklad, keď budete mať na návšteve malé deti.

Zapnutie

Varný panel musí byť vypnutý.
Dotýkajte sa symbolu, až kým nezaznie akustický signál a nerozsvieti sa ukazovateľ.
Varný panel je v tom momente zaistený.
Po určitej dobe sa ukazovateľ vypne.

Vypnutie

Dotýkajte sa symbolu, až kým nezaznie akustický signál a ukazovateľ nezhasne.
Dodatočná detská poistka je deaktivovaná.
Varný panel je opäť možné zapnúť.

Pozor!

Detskú poistku je možné aktivovať alebo deaktivovať aj v iným prípadoch, napr. pri neúmyselnom poliatí vodou pri čistení, pretečených potravinách, predmetoch, ktoré ležia na symbole.

Zapnutie a vypnutie trvalej detskej poistky

Pomocou tejto funkcie zostane detská poistka trvalo aktivovaná.

Zapnutie a vypnutie trvalej detskej poistky

Viď odstavec „Základné nastavenia“.

Zapnutie varného panelu

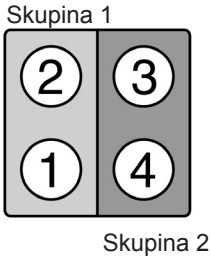
Dotýkajte sa symbolu, až kým nezaznie akustický signál a ukazovateľ sa vypne. Trvalá detská poistka je deaktivovaná. Varný panel je možné opäť zapnúť.

Funkcia Powerboost

Pomocou tejto funkcie sa Vaše pokrmy zohrejú ešte rýchlejšie ako pri varnom stupni 9.
Funkcia Powerboost krátkodobo zvyšuje maximálny výkon zvolenej varnej zóny.

Obmedzenie použitia funkcie Powerboost

Táto funkcia je dostupná pri všetkých varných zónach.
Funkciu Powerboost je možné aktivovať vždy vtedy, keď druhá varná zóna v rovnakej skupine nie je v prevádzke (viď obrázok).
Ak chcete túto funkciu aktivovať napr. pri zóne na pečenie(2 a 5), musí byť varná zóna 1 vypnutá a naopak.
Pokiaľ nie je druhá varná zóna vypnutá, bliká v oblasti ukazovateľov varnej zóny striedavo písmeno b a varný stupeň 9. Potom sa zobrazená hodnota vráti na varný stupeň 9, funkcia Powerboost nebola aktivovaná. To isté platí pre varné zóny 3 a 4.



Aktivácia funkcie

Postupujte nasledovne:

1. Zvoľte varný stupeň 9.
2. Dotknite sa symbolu +. Na ukazovateli varnej zóny sa zobrazí písmeno b.
   Funkcia bola aktivovaná.

Deaktivácia funkcie

Postupujte nasledovne:

1. Dotknite sa symbolu -. Písmeno b sa už nebude zobrazovať a varná zóna prejde späť na varný stupeň 9.
   Funkcia je tak deaktivovaná.



Za určitých okolností sa funkcia Powerboost automaticky vypne kvôli ochrane elektronických komponentov vo vnútri varného panelu pred poškodením.

Funkcia časovača

Túto funkciu je možné využívať dvoma rôznymi spôsobmi:

- pre automatické vypnutie niektorej varnej zóny
- ako kuchynský budík

Automatické vypnutie varnej zóny

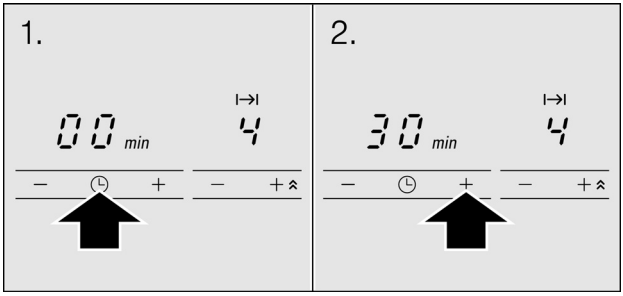
Zadajte dobu pre požadovanú varnú zónu.
Varná zóna sa po uplynutí tejto doby automaticky vypne.

Takto sa funkcia nastavuje

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný varný stupeň. Potom sa dotknite symbolu ⏲.
Na ukazovateli funkcie programovania času svietia údaje 00 a **min**.
Na ovládacom paneli varnej zóny svieti údaj ⊢→⊣.

2. Dotknite sa symbolu + alebo – funkcie programovania času.
Objaví sa základné nastavenie.
Symbol + : 30 minút
Symbol - : 10 minút



3. Požadovanú dobu nastavte pomocou symbolu + alebo -.

Po niekoľkých sekundách začne odpočítavanie času.
Na ukazovateli sa zobrazí naposledy nastavená doba varenia.

Po uplynutí tejto doby

Po uplynutí tejto doby sa varná zóna vypne.
Zaznie akustický signál.
Na ovládacom poli príslušnej varnej zóny sa zobrazí 0 a na ukazovateli funkcie programovania času sa objaví 00.
Pri dotyku symbolu ◷ sa ukazovatele a akustický signál deaktivujú.

Zmena nastavenia času

Dotýkajte sa symbolu ◷, až sa rozsvieti ukazovateľ I→I požadovanej varnej zóny.

Dobu varenia zmeňte pomocou symbolov + alebo - funkcie programovania času.

Deaktivácia automatiky vypínania

Dotýkajte sa symbolu ◷, dovtedy kým sa nerozsvieti ukazovateľ I→I požadovanej varnej zóny.
Potom sa dotýkajte symbolu **-** funkcie programovania času, až kým sa neobjaví 00.
Ukazovateľ I→I zhasne.

Tipy a upozornenie

Dobu varenia je možné nastaviť až na 99 minút.

Po prerušení prívodu elektrického prúdu už funkcia časového programovania nie je aktívna.

Kuchynský budík

Pomocou kuchynského budíku je možné naprogramovať dobu varenia až na 99 minút. Táto doba nezávisí od ostatných nastavení.

Nastavenie funkcie

1. Dotýkajte sa symbolu ◷ dovtedy , kým sa nerozsvieti ukazovateľ 🔔.
Na ukazovateli funkcie programovania času sa objaví 00.

2. Dotýkajte sa symbolu + alebo – funkcie programovania času.
Objaví sa základné nastavenie.
Symbol + : 10 minút
Symbol - : 05 minút

3. Požadovanú dobu nastavte pomocou symbolu + alebo -.

Po niekoľkých sekundách začne čas bežať. Na displeji sa zobrazí posledná nastavená doba varenia.

Po uplynutí tejto doby

Zaznie signál. Na ukazovateli funkcie programovania času sa objavia hodnoty 00 a 🔔.
Pri stlačení symbolu 🕒 sa ukazovatele a akustický signál deaktivujú.

Zmena nastavenia času

Dotýkajte sa symbolu 🕒 dovtedy, kým sa nerozsvieti ukazovateľ 🔔. Pomocou symbolu + alebo – upravte nastavenie času.

Vypnutie kuchynského budíku

Dotýkajte sa symbolu 🕒 dovtedy, kým sa nerozsvieti ukazovateľ 🔔. Potom sa dotknite symbolu -, na ukazovateli sa objaví 00. Ukazovateľ 🔔 zhasne.

Tipy a upozornenie

Po výpadku prúdu sa kuchynský budík vypne.

Automatika vypínania varných zón a kuchynský budík môžu byť v prevádzke zároveň.

Obmedzenia doby prevádzky

Ak je varná zóna dlhšiu dobu v prevádzke a nie sú vykonané žiadne zmeny jej nastavenia, aktivuje sa obmedzenie doby prevádzky.

Varná zóna ďalej nevarí.
Na ukazovateli varnej zóny striedavo bliká F, 8 a na ukazovateli zbytkového tepla h/H.

Pri stlačení niektorého symbolu ukazovateľ zhasne. Varnú zónu je možné znovu nastaviť.

Aktivácia automatického obmedzenia doby prevádzky sa riadi podľa zvoleného varného stupňa (1 až 10 hodín).

Základné nastavenia

Varný panel má určité základné nastavenia. Niektoré z týchto nastavení je možné meniť.

d	**Trvalá detská poistka** Po vypnutí sa varný panel automaticky zablokuje.	0 Vypnutie detskej poistky* 1 Aktívna detská poistka
c2	**Vypnutie akustického signálu** Krátky akustický signál, ktorý potvrdzuje, že ste sa dotkli symbolu alebo dlhší akustický signál, ktorý upozorňuje na to, že sa so spotrebičom zaobchádza nezodpovedne.	0 Väčšina signálov je vypnutá. 1 Niektoré signály sú vypnuté. 2 Všetky signály sú aktívne*
c5	**Automatika vypínania varnej zóny** Varná zóna sa automaticky vypne, ak uplynula nastavená doba.	0 Automatika vypínania deaktivovaná* 1 minúta = minimálna doba 99 minút = maximálna doba
c6	**Dĺžka trvania akustického signálu funkcie programovania času** Akustický signálny tón po uplynutí času na kuchynskom budíku alebo podľa automatiky vypínania varnej zóny.	1 = 10 sekúnd 2 = 30 sekúnd 3 = 1 minúta
c7	**Funkcia Power-Management** Ohraničuje celkový výkon varného panelu. Existuje 18 rôznych stupňov nastavenia. Pri zvyšovaní stupňa nastavenia sa zvyšuje výkon varného panelu o 500 W.	1 = 1000 W minimálny výkon 1. - 9. = od 1500 do 9000 W 9. = 9500 W najvyšší výkon
c0	**Návrat k základnému nastaveniu varného panelu** Vráti všetky vykonané zmeny späť.	0 Osobné nastavenie 1 Späť k základnému nastaveniu*

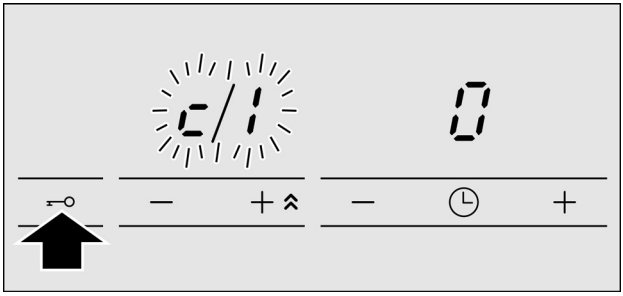
* Základné nastavenie

Prístup k základným nastaveniam

Postupujte nasledovne:

1. Zapnite varný panel hlavným vypínačom.

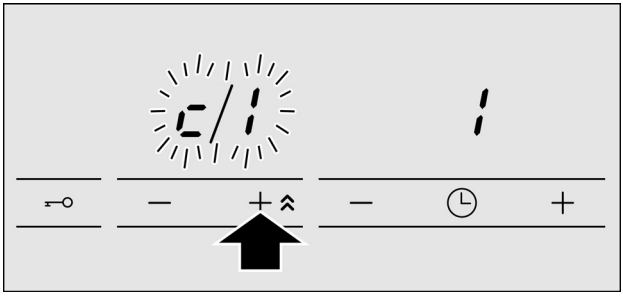
2. Dotýkajte sa v priebehu nasledujúcich 10 sekúnd symbolu ⊸O, až kým nezaznie akustický signál a na ukazovateli varnej zóny striedavo bliká c 1 vpravo od symbolu ⊸O (viď vyobrazenie).



Voľba požadovaného základného nastavenia.

3. Dotýkajte sa symbolu ⊸O dovtedy, kým sa nerozsvieti ukazovateľ požadovanej funkcie.

4. Potom zvoľte požadované nastavenie pomocou symbolov varnej zóny + a – vpravo vedľa symbolu ⊸O. Nová hodnota nastavenia sa zobrazí na ukazovateli funkcie programovania času.



5. Znovu stlačte symbol ⊸O dlhšie ako 4 sekundy, až zaznie signál. Nové nastavenie bolo správne uložené.

Údržba a čistenie

Rady a pokyny uvedené v tejto kapitole Vám poskytnú informácie o optimálnom čistení a údržbe varného panelu.

Varný panel

Čistenie

Varný panel očistite po každom použití. Len tak môžete predísť tomu, aby sa na varný panel neprichytili zbytky potravín.

Požívajte čistiace prostriedky vhodné pre varný panel. Dbajte, prosím, na pokyny z jednotlivých obalov.

Nikdy nepoužívajte:

- prostriedky na umývanie riadu
- abrazívne látky
- agresívne čistiace prostriedky ako napr. pena na čistenie rúry alebo odstraňovač fľakov
- drsné špongie
- vysokotlakový alebo parný čistič

Ošetrovanie

Pre ošetrovanie a ochranu varného panelu použite vhodný čistiaci prostriedok. Riaďte sa pokynmi pre ošetrovanie na balení.

Rám varného panelu

Aby ste zabránili poškodeniu okraja varného panelu, je potrebné dodržiavať nasledujúce pokyny:

- Používajte len teplú vodu s trochou umývacieho prostriedku.
- Nikdy nepoužívajte ostré predmety alebo abrazívne látky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo.

Oprava prevádzkových porúch

Príčinami prevádzkových porúch sú väčšinou jednoduché maličkosti. Skôr ako budete kontaktovať servisnú službu, riaďte sa najskôr nasledujúcimi radami a pokynmi.

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
žiadny	Prerušenie dodávky prúdu.	Skontrolujte pomocou iných elektrospotrebičov, či nebola prerušená dodávka el. prúdu.
	Pripojenie spotrebiča nebolo vykonané podľa pripájacej schémy.	Skontrolujte, či je spotrebič pripojený podľa schémy.
	Porucha elektronického systému.	Ak pri predchádzajúcich opatreniach nebola porucha odstránená, kontaktujte servisné stredisko.
E bliká	Ovládací panel je vlhký alebo na ňom leží predmet.	Osušte ovládací panel alebo odstráňte predmet.
Er + číslo d + číslo P + číslo	Porucha elektronického systému.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Počkajte niekoľko sekúnd a znovu ho pripojte. Ak ukazovateľ nezhasne, kontaktujte servisné stredisko.

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
F0/F9	Vznikla interná chyba.	Odpojte varný panel od el. siete. Počkajte niekoľko sekúnd a opäť ho zapojte. Ak symbol nezhasne, zavolajte servisné stredisko.
F2	Elektronický systém je prehriaty a vypol príslušnú varnú zónu.	Počkajte niekoľko sekúnd, kým sa elektronický systém ochladí. Dotknite sa potom niektorého symbolu na varnom paneli. Ak symbol nezhasne, volajte servisné stredisko.
F4	Elektronický systém je prehriaty a vypol všetky varné zóny.	Počkajte niekoľko sekúnd, kým sa elektronický systém ochladí. Dotknite sa potom nejakého symbolu na varnom paneli. Ak symbol nezhasne, volajte servisné stredisko.
U1	Nesprávne vstupné napätie mimo normálneho prevádzkového rozmedzia.	Kontaktujte svojho dodávateľa elektriny.
U2/U3	Varná zóna sa prehriala a kvôli ochrane varného panelu sa vypla.	Počkajte, kým elektronický systém dostatočne vychladne a znovu varný panel zapnite.
Na ovládacie pole nedávajte žiadne horúce nádoby.		

Bežné zvuky počas varenia

Indukčná technológia sa zakladá na vytvorení elektromagnetických polí, ktoré tvoria teplo priamo na dne varnej nádoby. Varná nádoba môže podľa typu vydávať určité zvuky alebo vibrácie, ktoré sa dajú popísať nasledovne:

Hlboké bzučanie podobné transformátoru

Tento zvuk vzniká pri varení na vyššom stupni výkonu. Zakladá sa na množstve energie, ktorá sa prenáša z varného panelu na varnú nádobu. Tento zvuk zmizne alebo utíchne, keď sa zníži stupeň výkonu.

Tiché pískanie

Tento zvuk vzniká vtedy, keď je varná nádoba prázdna. Pískanie prestane, hneď ako vložíte vodu alebo potravu do nádoby.

Praskanie

Tento zvuk sa vyskytuje u varných nádob, ktoré sú vyrobené z rôznych sendvičových materiálov. Vzniká tým, že plochy, na ktorých sa rôzne materiály stretávajú, vibrujú. Tento zvuk závisí od varnej nádoby. Jeho charakter sa môže meniť v závislosti od množstva a spôsobu prípravy pokrmov.

Hlasnejšie pískavé tóny

Tieto zvuky vznikajú predovšetkým u nádob, ktoré sú vyrobené z rôznych sendvičových materiálov a ktoré sa používajú na najvyššom stupni výkonu a zároveň na dvoch platniach. Tieto tóny zmiznú alebo utíchnu, keď znížite stupeň výkonu.

Zvuk ventilátoru

Kvôli zaručeniu funkčnosti elektroniky sa varný panel používa pri kontrolovanej teplote. Preto je varný panel vybavený chladiacim ventilátorom, ktorý sa podľa nameranej teploty môže spustiť na rôzne stupne výkonu. Chladiaci ventilátor sa spustí aj vtedy, keď je už varný panel vypnutý, ale jeho teplota je stále ešte veľmi vysoká.

Tieto popísané zvuky patria bežne k indukčnej technológii a neznamenajú žiadnu poruchu.

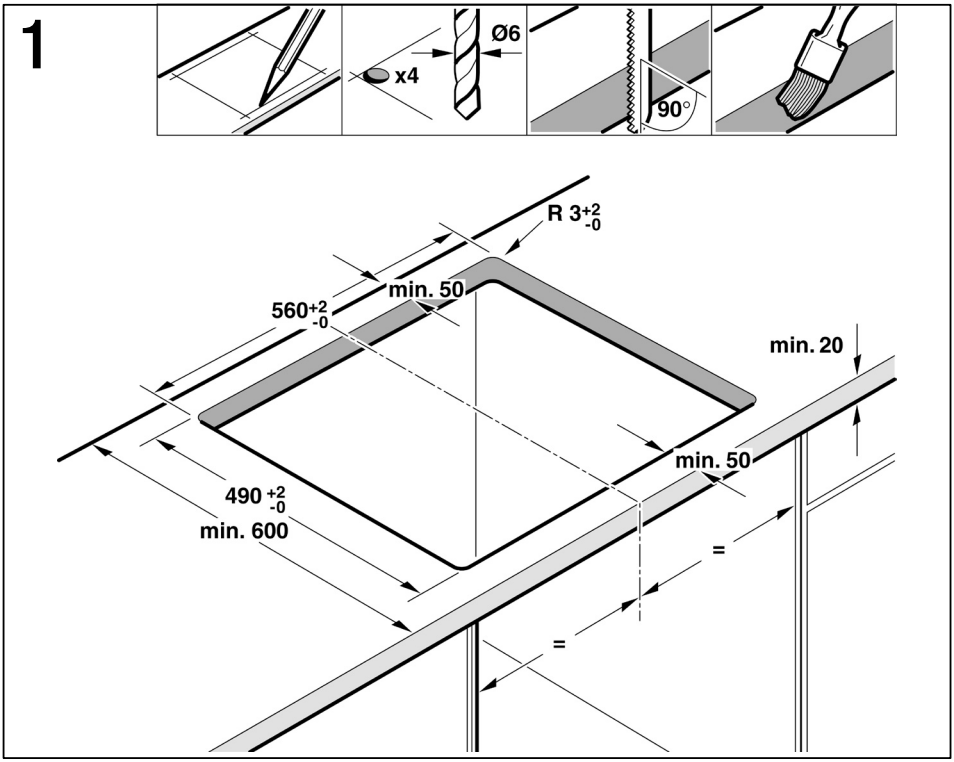
Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis Vám je v prípade opráv spotrebiča, nákupu príslušenstva alebo náhradných dielov a v prípade všetkých otázok, týkajúcich sa našich produktov alebo servisu v každom čase k dispozícii. Kontaktné údaje nájdete v priložených podkladoch.

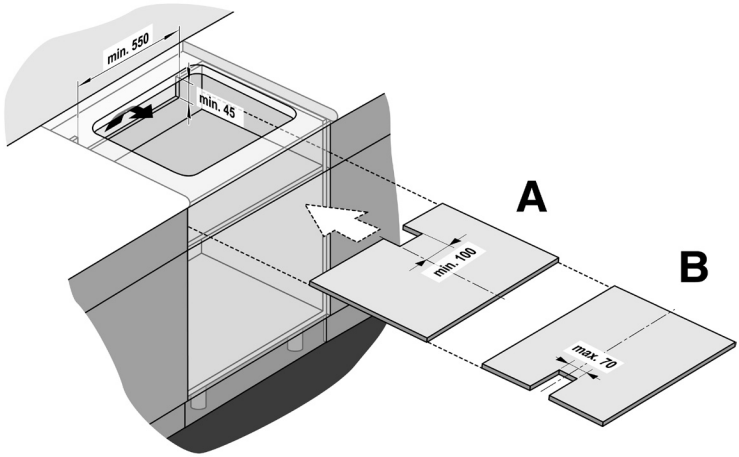
Ak budete kontaktovať našu servisnú službu, uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) spotrebiča. Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý je upevnený na spodnej strane varného panelu a v priloženej dokumentácii.

Montážny návod

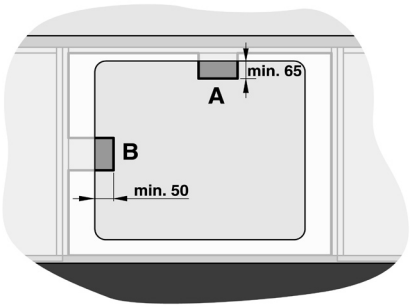
PIE 645T14E


1
x4
Ø6
90°
R 3+2 -0
min. 50
560+2 -0
min. 20
min. 50
490 +2 -0
min. 600
=
=

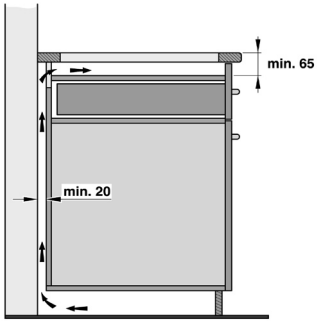
2



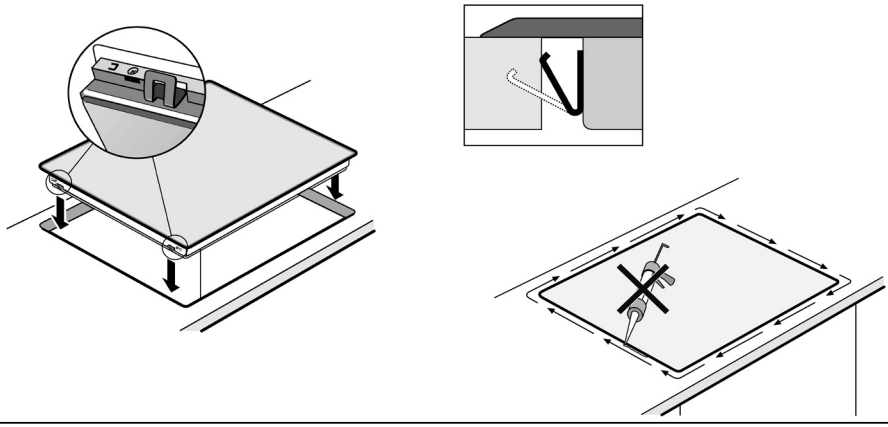
3



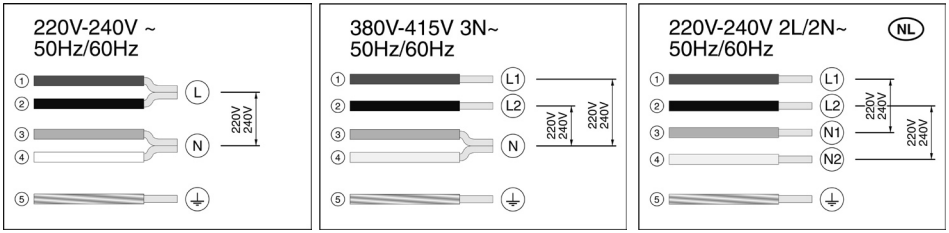
4



5



6


220V-240V ~
50Hz/60Hz
1
2
3
4
5
L
N
220V
240V
380V-415V 3N~
50Hz/60Hz
L1
L2
N
220V
240V
220V
240V
220V-240V 2L/2N~
50Hz/60Hz
NL
L1
L2
N1
N2
220V
240V
220V
240V

Dôležité upozornenia

- Bezpečnosť je pri používaní zaručená len ak bola inštalácia vykonaná správnym spôsobom z technického hľadiska a v zhode s týmto návodom na montáž. Za možné poškodenia, spôsobené neadekvátnou inštaláciou, je zodpovedná inštalujúca osoba.
- Zapojenie spotrebiča môže vykonávať len autorizovaný technik, ktorý sa musí riadiť ustanoveniami spoločnosti dodávajúcej elektrickú energiu v danej zóne.
- Z hľadiska ochrany ide o spotrebič zodpovedajúci typu I a môže byť uvedený do prevádzky len v prípade, že bol pri zapojení správne uzemnený.
- V prípade, že tento spotrebič nebude správne pripojený na svorku uzemnenia alebo bude uvedený do prevádzky bez odbornej inštalácie, môže pri jeho použití, napriek výnimočným situáciám, dôjsť k ťažkým zraneniam. Výrobca nezodpovedá za nesprávne použitie a možné škody spôsobené nesprávnou elektrickou inštaláciou.
- Elektrická poistka pre zariadenia B alebo C je nevyhnutné potrebná.
- Ak nie je spotrebič vybavený zástrčkou, je potrebné pripojiť vhodné prostriedky na odpojenie od elektrickej siete a to v súlade s platnými inštalačnými predpismi.
- Je veľmi dôležité umiestniť sieťovú šnúru takým spôsobom, aby sa nedotýkal horúcich častí varného panela alebo sporáku.
- Indukčné varné panely je možné inštalovať len nad sporáky s odvetraním od rovnakého výrobcu. Pod varným panelom nesmie byť umiestnená chladnička, umývačka, sporák bez vetrania ani práčka.
- Ak bol varný panel nainštalovaný nad zásuvku, kovové predmety nachádzajúce sa v zásuvkovom priestore by vplyvom cirkulácie vzduchu pochádzajúceho z ventilácie verného panelu mohli dosiahnuť vysoké teploty a preto odporúčame použitie oddeľovacieho panelu.
- Ako vhodný oddeľovací panel môžete použiť drevenú dosku alebo kúpiť adekvátne príslušenstvo v našom odbornom stredisku. Objednávací kód pri tomto príslušenstve je:
  - 680502 pri spotrebičoch s indukčnými varnými zónami.
  - 476610 pri zmiešaných spotrebičoch.
- Akýkoľvek zásah do spotrebiča, a to aj výmenu sieťovej šnúry, môže vykonávať len odborný autorizovaný servis.

Príprava nábytku - obrázok 1/2/3/4

- **Pracovná doska musí byť rovná a vodorovne umiestnená. Výrezy do vstavaného nábytku vykonávajte pred inštaláciou spotrebiča. Odstráňte všetky triesky a piliny, inak by mohlo dôjsť k funkčnej poruche elektrických súčiastok. Taktiež je potrebné zaručiť, že po realizácii výrezových prác bude zabezpečená stabilita nábytku.**
- Povrchy rezov je potrebné ošetriť tak, aby boli odolné proti teplote a zabrániť tak ich napučaniu vplyvom vlhkosti.
- Nábytok určený na vstavanie musí byť odolný až do teploty 90°C.
- Minimálna vzdialenosť od výrezu k bočnej stene musí byť: 40 mm. Neodporúčame, aby varný panel bol umiestnený medzi dve bočné steny. V prípade, že takto umiestnená bude, je potrebné taktiež zachovať minimálnu vzdialenosť 200 mm pri jednej z oboch bočných stien.
- Pracovná doska, do ktorej bude vykonávaná inštalácia varného panelu, musí mať minimálnu hrúbku:
  30 mm, ak je inštalovaná nad rúru
  20 mm, ak je inštalovaná bez rúry alebo nad zásuvkový priestor.
- Ak vezmeme do úvahy vetranie varného panelu, je nevyhnutný:
  - otvor v hornej časti zadnej steny nábytku so šírkou 300 mm a výškou 45 mm (obr. 2).
  - 20 mm medzera medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou (obr. 4).

- v prípade inštalácie varného panelu nad zásuvkový priestor, je potrebné zachovať minimálnu vzdialenosť 65 mm medzi zásuvkou a vrchnou časťou pracovnej dosky.

■ Ak je ako oddeľovací panel inštalovaná drevená doska s hrúbkou 5 mm, majte na pamäti nasledujúce požiadavky:
- vzdialenosť 65 mm medzi drevenou doskou a vrchnou časťou pracovnej dosky.
- pri modeloch s indukčnými varnými zónami je potrebné vytvoriť otvor v zadnej časti dosky (obr. 2 A), ktorý musí byť dostatočne hlboký, aby bolo možné vytiahnuť kábel varného panelu (obr. 3 A).
- pri zmiešaných modeloch je potrebné vytvoriť otvor v ľavej bočnej časti dosky (obr. 2 B), ktorý musí byť dostatočne hlboký, aby bolo možné vytiahnuť kábel varného panelu (obr. 3 B). Za účelom oddelenia zásuvky od plochy, ktorou bude cirkulovať vzduch varného panelu, je potrebné, aby drevená doska bola čo najviac utesnená. Preto je potrebné, aby veľkosť dosky bola prispôsobená rozmerom výrezu v nábytku, do ktorého bude varný panel pripojený.

Nasadenie a pripojenie varného panelu - obrázok 5

■ Napätie viď typový štítok.
■ Dôležité: elektrické pripojenie vykonajte len podľa nákresu pripojenia.
■ Vodič pre pripojenie uzemnenia (žltozelený) sa musí pripájať ako prvý a odpájať ako posledný. Okrem toho má byť dlhší ako ostatné vodiče, takže aj keď sa varný panel pohne, ostatné vodiče sa rozpoja skôr ako žltozelený vodič.
■ Vodič pri vstavaní nepriškripnite a neveďte cez ostré hrany.
■ Varný panel a horná doska nábytku sa nesmú lepiť silikónovým tmelom, pretože na doske je tesnenie, ktoré plní túto funkciu.

Demontáž varného panelu:
Odpojte spotrebič od siete.
Tlakom zospodu varný panel vysuňte.

Schéma pripojenia - Obrázok 6

1. Hnedý/Gaštanový
2. Čierny
3. Modrý
4. Biely
5. Žltozelený

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 22/97 Zb a príslušných nariadení vlády.

Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s. r. o.

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.

Záručné podmienky

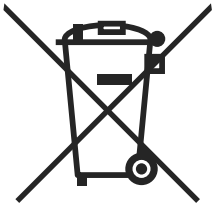
- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak výrobok je používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná doba 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, nakoľko spotrebiče sú určené výhradne pre použitie v domácnosti
- za vadu 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 doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna závada, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava alebo bude zistená závada nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

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

- je nečitateľný výrobný štítok, alebo na výrobku chýba
- údaje na záručnom liste, prípadne 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 na spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou
- závada na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov, alebo príslušenstva
- sa jedná o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Rozšírená záruka nad rámec zákona

Pri práčkach a umývačkách riadu sériovo vybavených systémom AquaStop, je výrobcom poskytnutá na toto zariadenie záruka po celú dobu životnosti spotrebiča, a to ako na funkciu zariadenia **AquaStop**, tak aj na škody, ktoré vzniknú preukázateľne poruchou tohoto zariadenia.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácemu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.
Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate získať opäť 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.

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s.r.o. a prichádzajúce do styku s potravinami spĺňajú požiadavky o hygienickej nezávadnosti podľa zákona č. 258/2000 Zb., vyhlášky 38/2001 Zb. Toto prehlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

„Spotrebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad a alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.“

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDÍSK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špík		peter.spik@slovanet.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Mýtna 17	Viva elektroservis	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
945 01	Komárno	Mesačná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-kn.sk	servis@laser-kn.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubis		kubisservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Piešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
058 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6695/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohontská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshservis.sk	rozník@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	