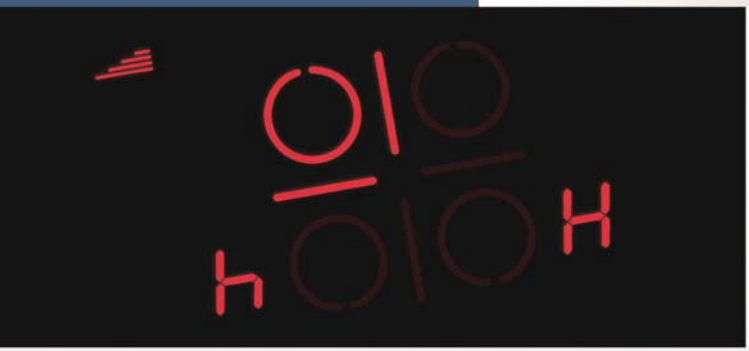






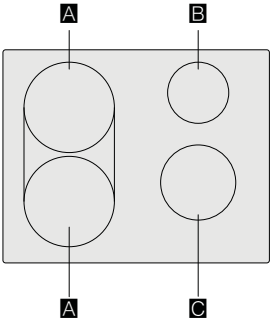
Sklokeramická varná deska s ovládáním

PVS651FC1E

BOSCH

[cz] Návod k použití

4 242002 848761



			9*	b*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 21 + 21		3.600 W	
B	Ø 14,5		1.400 W	2.200 W
C	Ø 18		1.800 W	3.100 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Obsah

Použití podle určení....4

Důležité bezpečnostní pokyny....5

Příčiny poškození....6
Přehled....6

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

Indukční vaření....7
Výhody indukčního vaření....7
Nádobí....7

Seznámení se se spotřebičem....9
Ovládací panel....9
Varné zóny....9
Ukazatel zbytkového tepla....10

Obsluha spotřebiče....10
Zapnutí a vypnutí varné desky....10
Nastavení varné zóny....10
Doporučení šéfkuchaře....11

Kombinovaná varná zóna....13
Upozornění k varnému nádobí....13
Aktivace....13
Deaktivace....13

Časové funkce....13
Nastavení doby úpravy pokrmu....13
Budík....14

Funkce PowerBoost....14
Aktivace....14
Deaktivace....14

Senzor smažení....15
Výhody při smažení....15
Pánve na smažení pro senzor smažení....15
Nastavení teploty....15
Tabulka....16
Postup nastavení....18

Dětská pojistka....18
Aktivace a deaktivace dětské pojistky....18
Automatická dětská pojistka....18

Ochrana před náhodnou aktivací....19

Automatické vypnutí varné zóny....19

Základní nastavení....20
Provedení základního nastavení....21

Ukazatel spotřeby energie....21

Test vhodnosti nádobí....22

Čištění spotřebiče....22
Varná deska....22
Rám varné desky....22

Často kladené dotazy....23

Co dělat v případě poruchy?....24

Zákaznický servis....25
Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)....25

Zkušební pokrmy....26

Dodatečné informace o výrobcích, příslušenstvích, náhradních dílech a službách můžete najít na www.bosch-home.com/cz.

Použití podle určení

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

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

Spotřebič musí být nainstalován podle pokynů k instalaci.

Spotřebič je určený pouze k použití v domácnosti. Používejte spotřebič výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Během použití je třeba na spotřebič dohlížet, a to i v případě krátkého použití. Používejte spotřebič pouze v uzavřených prostorách.

Tento spotřebič je určen k použití v nejvyšší povolené nadmořské výšce 4000 m.

Spotřebič nezakrývejte. Obalový materiál může způsobit nehody z důvodu přehřátí spotřebiče, vznícení nebo roztříštění.

Nepoužívejte ochranu před náhodným použitím dětmi, jež není doporučena výrobcem varné desky. Tato ochrana by mohla způsobit úrazy.

Spotřebič není určen pro provoz s externím časovačem či dálkovým ovladačem.

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

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

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

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

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

Důležité bezpečnostní pokyny

Varování - Nebezpečí požáru!

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

Varování - Nebezpečí popálení!

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

Varování - Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Varování - Nebezpečí poruchy!

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

Varování - Nebezpečí úrazu!

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

Příčiny poškození

Varování!

- Drsné povrchy dna pánví mohou varnou desku poškrábat.
- Nenechávejte na varné zóně prázdné hrnce ani pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, na displej ani na okraje varných 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 zónou dojde k jejich roztavení. Použití laminátových fólií na varnou desku se nedoporučuje.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější příčiny poškození:

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

Ochrana životního prostředí

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

Tipy na úsporu energie

- Vždy používejte pro každou nádobu správnou poklici. Při vaření bez použití poklice spotřebujete mnohem více energie. Používejte skleněnou poklici, budete tak mít lepší viditelnost bez potřeby zdvihat poklici.
- Používejte nádoby s 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 potravin používejte menší nádoby. Větší nádoba, která není zcela naplněná, spotřebuje hodně energie.
- Při vaření používejte malé množství vody. Ušetříte tak energii a uchováte tak vitamíny a minerály nacházející se v zelenině.
- Při vaření zvolte co nejnižší stupeň ohřevu. Při vaření na vysokém stupni se plýtvá energií.

Ekologická likvidace spotřebiče

Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem.

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

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

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

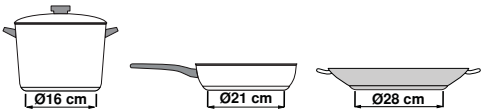
- Při vaření a smažení ušetříte čas.
- Ušetříte energii.
- Péče o spotřebič pro Vás bude snadnější. Rozlité pokrmy se nebudou tak rychle připalovat.
- Ovládání teploty a bezpečnost - Varná deska zvyšuje a snižuje teplotu, jakmile dojde ke změně nastavení uživatelem. Indukční varná zóna přestane hřát, 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:

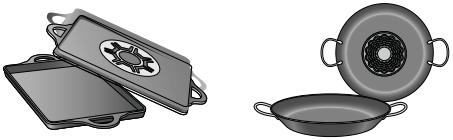
- Nádobí vyrobené z posmaltované oceli
- Nádobí vyrobené z litiny
- Speciální nádobí vhodné pro indukci, vyrobené z nerezu.

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.

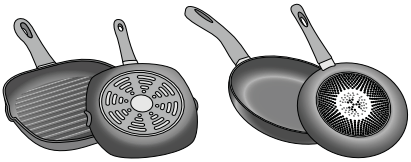


Některé indukční nádobí nemá celou plochu dna z feromagnetického materiálu:

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



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



Nevhodné nádobí

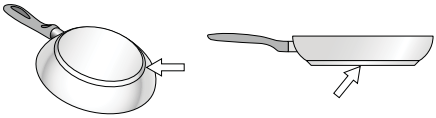
Nikdy nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z:

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

Vlastnosti dna varných nádob

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

Používejte nádobí s rovným dnem, jestliže dno nádoby není rovné, může dojít k poškození tepelného zdroje.



Chybějící nádoba nebo její nevhodná velikost

Jestliže není na varnou desku umístěna žádná nádoba nebo je nádoba vyrobena z nevhodného materiálu či o nevhodné velikosti, 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 vteřin, varná deska se automaticky vypne.

Prázdné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

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

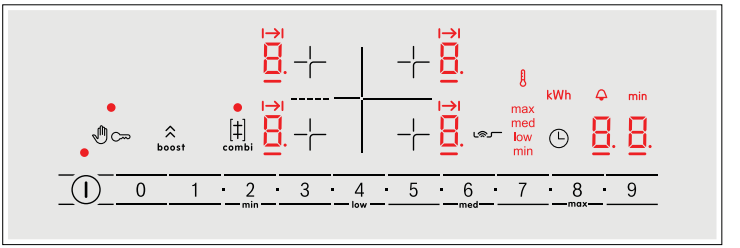
Rozpoznání nádoby

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

Seznámení se se spotřebičem

Informace o rozměrech a výkonu jednotlivých varných zón naleznete na ⟶ *Straně 2.*

Ovládací panel



Ovládací panel	
⏻	Hlavní vypínač
⊹	Volba varné zóny
0 1■2■...8■9	Pole nastavení
✋	Ochrana před náhodnou aktivací
⚿	Dětská pojistka
combi	Funkce Kombinovaná varná zóna
boost	Funkce PowerBoost
◷	Časové funkce
≈	Senzor smažení
min,low,med,max	Nastavení teploty

Ukazatele	
0	Provozní stav
1-9	Stupně ohřevu
00	Časové funkce
H/h	Zbytkové teplo
b	Funkce PowerBoost
|→|	Nastavení doby úpravy pokrmu
🔔	Budík
min	Ukazatel času
kWh	Spotřeba energie
A	Senzor smažení
🌡	Teplota senzoru smažení
min,low,med,max	Nastavení teploty

Ovládací panel

Stisknutí symbolu aktivuje příslušnou funkci.

Upozornění: Ovládací panel vždy udržujte v čistotě a suchu. Vlhkost může bránit spotřebiči v řádné funkci.

Varné zóny

Varné zóny		
◯	Jednoduchá varná zóna	Používejte nádobí o vhodné velikosti.
∞	Kombinovaná varná zóna	Viz příslušný odstavec ⟶ *"Kombinovaná varná zóna".*
Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vaření, viz příslušná kapitola ⟶ *"Indukční vaření".*		

Ukazatel zbytkového tepla

Tato varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla pro každou varnou zónu. Ten ukazuje, zda je varná zóna ještě teplá. Jestliže tato kontrolka svítí, varné desky se nedotýkejte.
Na displeji se zobrazují následující informace v závislosti na množství zbytkového tepla:

- Ukazatel H: Vysoká teplota
- Ukazatel h: Nízká teplota

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

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.

Pro zapnutí: Stiskněte symbol ⏻. Zazní zvukový signál, rozsvítí se ukazatel vedle hlavního vypínače a ukazatele varných zón 0. Varná deska je připravena k použití.

Pro vypnutí: Stiskněte symbol ⏻, dokud ukazatel nezhasne. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

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

Nastavení varné zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohřevu použitím symbolů 1 až 9.

Stupeň ohřev 1 = nejnižší nastavení.

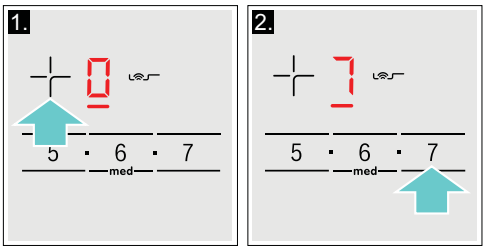
Stupeň ohřev 9 = nejvyšší nastavení.

Každý druh ohřevu má možnost středně silného nastavení. Toto středně silné nastavení je na ovládacím panelu označeno symbolem ■.

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnuta.

1. Pro požadovanou varnou zónu stiskněte symbol ⊹. Ve spodní části se rozsvítí symbol 0 a symbol _.
2. Poté zvolte požadovaný stupeň ohřevu.



Ohřev je nastaven.

Změna nastavení ohřevu

Na ovládacím panelu zvolte varnou zónu, a poté požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a nastavte ji na ovládacím panelu na ⏻. Varná zóna se vypne a zapne se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Jestliže se na varné desce nenachází žádná nádoba, bliká ukazatel zvoleného stupně ohřevu. Po určité době se varná zóna vypne.
- Jestliže je na varnou zónu umístěna varná nádoba před zapnutím varné desky, bude nádoba rozpoznána během 20 vteřin od zapnutí hlavního vypínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Jakmile spotřebič rozpozná nádobu, zvolte během 20 vteřin stupeň ohřevu, jinak se varná zóna sama vypne.
  Jestliže je na varné desce umístěna více než jedna nádoba, bude při zapnutí rozpoznána pouze jedna nádoba.

Doporučení šéfkuchaře

Doporučení

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

Tabulka vaření

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

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min.)
Rozehřívání		
Čokoládová poleva	1 - 1.	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřev a udržování teploty		
Eintopf (hustá polévka) např. čočková	1. - 2	-
Mléko *	1. - 2.	-
Ohřívání klobás ve vodě *	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřev		
Mražený špenát	3 - 4	15 - 25
Mražený guláš	3 - 4	35 - 55
Mírné vaření		
Bramborové knedlíky *	4. - 5.	20 - 30
Ryby *	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. francouzská, holandská	3 - 4	8 - 12

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

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min.)
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvakrát větší dávkou vody)	2. - 3.	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Neoloupané vařené brambory	4. - 5.	25 - 35
Vařené brambory	4. - 5.	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polévka)	3. - 4.	120 - 180
Polévky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Mražená zelenina	3. - 4.	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4. - 5.	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečeně v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Pečení/smažení s malým množstvím oleje**		
Řízky, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Řízky, mražené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované **	6 - 7	8 - 12
Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsa z drůbeže (tloušťka 2 cm) **	5 - 6	10 - 20
Prsa z drůbeže, mražená **	5 - 6	10 - 30
Karbanátky (tloušťka 3 cm) **	4. - 5.	20 - 30
Hamburgery (tloušťka 2 cm) **	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybí filety, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mražené, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tygří krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a huby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s masem po asijsku	7 - 8	15 - 20
Mražená jídla, např. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažit postupně)	6. - 7.	-
Omeleta (smažit postupně)	3. - 4.	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování * (150-200 g na porci v 1-2 l oleje, smažené porce)		
Mražené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, mražené	7 - 8	-
Maso, např. kuřecí kousky	6 - 7	-
Ryby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, např. koblihy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-

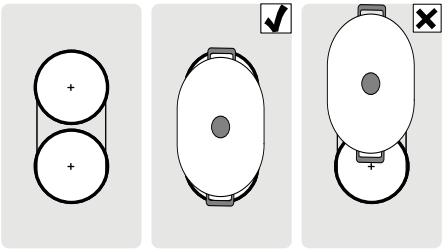
***** Bez poklice
** Několikrát obraťte
*** Předehřejte na stupni 8 - 8.

Kombinovaná varná zóna

Pomocí této funkce můžete spojit obě stejně velké varné zóny nalevo. Obě varné zóny se přitom zapnou na stejný stupeň ohřevu.Tato funkce se hodí obzvláště pro přípravu pokrmů v podlouhlých varných nádobách.

Upozornění k varnému nádobí

K dosažení optimálního výsledku použijte vhodné, oválné varné nádobí v oblasti obou varných zón. Postavte varné nádobí na střed varné zóny.



Pokud na jedné z varných zón používáte pouze jednu nádobu, můžete ji přesunout na druhou varnou zónu. V tomto případě bude převzat stupeň ohřevu a zvolená nastavení.

Aktivace

Varná deska musí být zapnuta.

1. Vyberte jednu ze dvou varných zón, které patří ke kombinovaným varným zónám a nastavte stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol combi. Rozsvítí se ukazatel ●. Na displeji spodní varné zóny se rozsvítí stupeň ohřevu.

Funkce je aktivována.

Změna stupně ohřevu

V poli nastavení změňte stupeň ohřevu.

Deaktivace

Vyberte jednu ze dvou varných zón, které disponují touto funkcí a stiskněte symbol combi.

Funkce je deaktivována. Obě varné zóny dále fungují jako dvě nezávislé varné zóny.

Časové funkce

Vaše varná deska má dvě časové funkce:

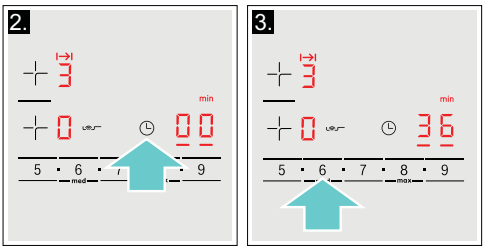
- Nastavení doby přípravy pokrmu
- Budík

Nastavení doby přípravy pokrmu

Po uplynutí nastaveného času se varná zóna automaticky vypne.

Postup pro nastavení:

1. Na ovládacím panelu zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol ◷. Na displeji pro varnou zónu se rozsvítí symbol I→I. Na displeji budíku se rozsvítí symbol 00.
3. Během příštích 10 vteřin nastavte požadovanou dobu úpravy pokrmu.



Po několika vteřinách se začne odpočítávat čas.

Upozornění

- U všech varných zón může být automaticky nastavena stejná doba úpravy pokrmu. Nastavený čas pro každou varnou zónu běží nezávisle na ostatních. Informace o automatickém programování doby úpravy pokrmu naleznete v odstavci ⟶ *""Základní nastavení"*.
- Pokud u kombinovaných varných zón zvolíte funkci Kombinovaná varná zóna, tak je nastavený čas pro obě varné zóny stejný.

Senzor smažení

Pokud byla doba vaření naprogramovaná pro varnou zónu a snímač smažení byl aktivovaný, nezačne se doba vaření odpočítávat, dokud nebylo dosaženo požadované teploty.

Změna nebo zrušení nastavení času

Zvolte požadovanou varnou zónu a stiskněte symbol ◷.

Změňte dobu úpravy pokrmu pomocí programovací zóny nebo zrušte dobu úpravy pokrmu nastavením na 00.

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna se vypne. Zazní zvukový signál. Na displeji se na dobu 10 vteřin rozsvítí časovací funkce 00.

Jakmile stisknete symbol ◷, kontrolky zhasnou a ustane zvukový signál.

Upozornění

- Pro nastavení doby úpravy pokrmu kratší než 10 minut vždy před volbou požadované hodnoty stiskněte tlačítko **0**.
- Jestliže je doba úpravy pokrmu nastavená pro několik varných zón najednou, informace o době nastavené pro konkrétní varnou zónu se zobrazí na displeji budíku.
- Pro zobrazení zbývající doby úpravy pokrmu zvolte příslušnou varnou zónu.
- Můžete nastavit dobu úpravy pokrmu až po maximum 99.

Budík

Dobu kratší 99 minut můžete nastavit pomocí budíku.

Tato funkce funguje nezávisle na varných zónách a dalších možnostech nastavení. Tato funkce automaticky nevypne varnou zónu.

Nastavení

1. Tiskněte opakovaně symbol ◷, dokud se nerozsvítí ukazatel 🔔. Na displeji se rozsvítí symbol 00.
2. Nastavte požadovaný čas. Po několika vteřinách se začne odpočítávat čas.

Změna nebo zrušení nastavení času

Tiskněte opakovaně symbol ◷, dokud se na displeji nerozsvítí ukazatel 🔔.

Změňte nastavení doby úpravy pokrmu nebo nastavením 00 zrušte naprogramovaný čas.

Po uplynutí nastaveného času

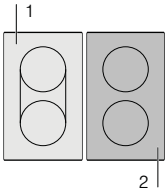
Zazní zvukový signál. Na displeji se rozsvítí symbol 00 a rozsvítí se ukazatel 🔔. Displej po 10 vteřinách zhasne.

Po stisknutí symbolu ◷, zhasnou displeje a zvukový signál ustane.

Funkce PowerBoost

Funkce Powerboost Vám umožní ohřát velké množství vody rychleji než za použití stupně ohřevu 9.

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



Upozornění: Funkce Powerboost pro kombinované varné zóny může být aktivována pouze tehdy, pokud se tyto dvě varné zóny používají nezávisle na sobě.

Aktivace

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

Funkce je aktivována.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol boost.
   Displej b zhasne a varná zóna se přepne zpět na nastavení ohřevu 9.

Funkce je deaktivována.

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

Senzor smažení

Tato funkce může být použita ke smažení potravin při udržení vhodné teploty pánve na smažení.

Varné zóny, které mají tuto funkci, jsou označeny symbolem funkce opékání.

Výhody při smažení

- Varná zóna ohřívá pouze tehdy, pokud je to potřebné k udržení teploty. Šetří to energii a brání tomu, aby se olej přehříval.
- Funkce opékání hlásí, když pánev na smažení dosáhla optimální teploty k přidání oleje a pak vložení potraviny.

Poznámky

- Na pánev nepokládejte pokličku. Jinak se funkce neaktivuje správně. K zabránění rozstřikování nebo mastnoty můžete použít plech proti rozstřiku.
- Ke smažení používejte vhodný olej nebo tuk. Pokud použijete máslo, margarin, extra panenský olivový olej nebo vepřové sádlo, nastavte ohřev na min.
- Pánev na smažení nenechávejte nikdy při ohřevu bez dohledu, ať už s jídlem nebo bez.

Pánve na smažení pro senzor smažení

Pro tuto funkci jsou také k dispozici speciální pánve na smažení. Toto volitelné příslušenství můžete zakoupit u maloobchodních prodejců nebo u oddělení poprodejních služeb. Vždy uvádějte příslušné referenční číslo.

- HEZ390210 15 cm pánev na smažení.
- HEZ390220 19 cm pánev na smažení.
- HEZ390230 21 cm pánev na smažení.
- HEZ390250 28 cm pánev na smažení.

Pánve na smažení mají nepřilnavý povrch, což znamená, že ke smažení potřebujete velmi málo oleje.

Upozornění

- Funkce opékání bude nastavena speciálně pro tento typ pánve na smažení.
- Jiné pánve na smažení se mohou přehřívat. Teplota může být nastavena vyšší nebo nižší. Zkuste nejdříve nejnižší nastavení, a pak ho změňte podle vašich požadavků.
- Zajistěte, aby průměr dna pánve na smažení odpovídal velikosti varné zóny. Pánev položte na střed varné zóny.

Nastavení teploty

Nastavení teploty		Vhodné pro
min	nízká	Smažení potravin na extra panenském olivovém oleji, máslé nebo margarínu, např. omelety.
low	střední - nízká	Smažení ryb a silných potravin, např. masových kuliček a párků.
med	střední - vysoká	Smažené steaky, středně nebo dobře propečené, zmražené, obalené ve strouhance a jemné potraviny, např. čerstvé ragú a zelenina.
max	vysoká	Smažení potravin při vysokých teplotách, např. steaky krvavé, fritované brambory a zmražené hranolky.

Tabulka

Tato tabulka ukazuje jaké nastavení tepla je vhodné pro každý druh pokrmů. Doba vaření se může lišit podle druhu, váhy a kvality potraviny.

Nastavení ohřevu se liší podle použité pánve na smažení

Předehřejte prázdnou pánev, po zaznění akustického signálu přidejte olej a potraviny.

	Nastavení teploty	Celková doba smažení, po skončení zazní signál (min.)
Maso		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	střední	6 - 10
Filet	střední	6 - 10
Kotlety *	nízká	10 - 15
Cordon bleu*	střední	10 - 15
Řízek, zprudka opečený (3 cm silný)	max	6 - 8
Steak, středně nebo dobře propečený (3 cm silný),	střední	8 - 12
Kuřecí prsa (2 cm silná)*	nízká	10 - 20
Párky, předehřáté nebo syrové*	nízká	8 - 20
Hamburger, masové kuličky, rissole	nízká	6 - 30
Sekaná	min	6 - 9
Gyros	střední	7 - 12
Mleté maso	střední	6 - 10
Slanina	min	5 - 8
Ryba		
Ryba celá, * např. pstruh	nízká	10 - 20
Rybí filé, plátky nebo obalované	nízká - střední	10 - 20
Krevety, tygří krevety	střední	4 - 8
Vaječné pokrmy		
Palačinky**	max	-
Omeleta**	min	3 - 6
Volská oka	nízká - střední	2 - 6
Míchaná vajíčka	min	4 - 9
Trhanec	nízká	10 - 15
Francouzský toust**	nízká	4 - 8
Brambory		
Opečené brambory (vařené ve slupce)	max	6 - 12
Opečené brambory (ze syrových brambor)	střední	15 - 25
Bramborák **	max	2,5 - 3,5
Glazované brambory	nízká	15 - 20

***** Několikrát obraťte
** Celková doba vaření na porci. Smažte postupně.

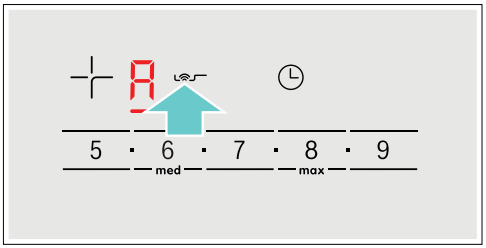
	Nastavení teploty	Celková doba smažení, po skončení zazní signál (min.)
Zelenina		
Česnek, cibule	min	2 - 10
Cukety, lilek	nízká	4 - 12
Papriky, zelený chřest	nízká	4 - 15
Houby	střední	10 - 15
Glazovaná zelenina	nízká	6 - 10
Mražené potraviny		
Řízek	střední	15 - 20
Cordon bleu*	střední	10 - 30
Drůbeží prsa *	střední	10 - 30
Kuřecí nugety	střední	10 - 15
Gyros, kebab	nízká	5 - 10
Rybí filé, plátky nebo obalované	nízká	10 - 20
Rybí prsty	střední	8 - 12
Hranolky	max	4 - 6
Orestovaná zelenina s kuřecím masem	nízká	6 - 10
Jarní závitky	střední	10 - 30
Camembert/sýr	nízká	10 - 15
Různé		
Camembert/sýr	nízká	7 - 10
Sušené hotové potraviny, které potřebují přidání vody, např. těstoviny	min	5 - 10
Krutony	nízká	6 - 10
Mandle/ořechy/arašídy	střední	3 - 15

* Několikrát obraťte
** Celková doba vaření na porci. Smažte postupně.

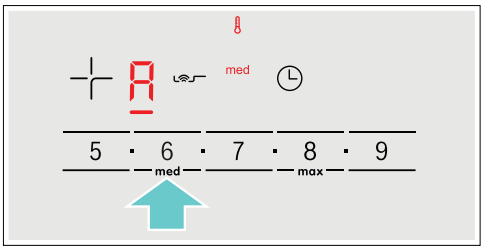
Postup nastavení

Zvolte příslušné nastavení z tabulky. Položte prázdnou pánev na varnou zónu.

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



2. Během následujících 10 sekund nastavte požadované nastavení teploty v rozsahu nastavení.



Funkce byla nyní aktivovaná.
Symbol zůstane rozsvícený, dokud nebude dosažena teplota na smažení. Pak zazní akustický signál a symbol teploměru zhasne.

Upozornění

- Otáčejte potravinu tak, aby se nespálila.
- Varná zóna musí být vybraná tak, aby se zobrazil ukazatel teploty a nastavení teploty.

Vypnutí senzoru smažení

Zvolte varnou zónu, a pak stiskněte symbol . Funkce je deaktivována.

Dětská pojistka

Dětskou pojistku můžete použít, abyste předešli náhodnému zapnutí varné desky dětmi.

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná zóna by měla být vypnutá.

Pro aktivování stiskněte symbol zámku po dobu asi 4 sekund. Ukazatel vedle symbolu zámku se rozsvítí po dobu 10 sekund. Varná zóna je uzamčena.
Pro deaktivování stiskněte symbol zámku po dobu asi 4 sekund. Pojistka je nyní deaktivovaná.

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"* .

Ochrana před náhodnou aktivací

Jestliže je varná deska zapnutá, při otírání ovládacího panelu může dojít ke změně nastavení. Abyste této změně zamezili, můžete použít funkci *"Ochrana před náhodnou aktivací"*.

Pro zapnutí: Stiskněte symbol. Zazní zvukový signál. Ovládací panel se na 35 vteřin uzamkne. Nyní můžete povrch ovládacího panelu otřít, aniž by došlo k jakékoliv změně nastavení.

Pro deaktivaci: Ovládací panel se odblokuje po uplynutí 35 vteřin. Pro deaktivaci této funkce před touto dobou stiskněte symbol.

Upozornění

- 30 vteřin po aktivaci zazní zvukový signál. To znamená, že funkce uzamčení je téměř u konce.
- Tento zámek neuzamyká hlavní vypínač. Varná deska může být kdykoliv vypnuta.

Automatické vypnutí varné zóny

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

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

Po stisknutí jakéhokoliv symbolu se displej vypne. 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

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

Ukazatel	Funkce
c 1	**Automatická dětská pojistka** 0 Manuální.** 1 Automatická. 2 Funkce je deaktivována.
c2	**Zvukové signály** 0 Potvrzující signál a signál provozní chyby jsou vypnuty. 1 Signál provozní chyby je zapnutý. 2 Potvrzující signál je zapnutý. 3 Veškeré zvukové signály jsou zapnuty.*
c3	**Ukazatel spotřeby energie** 0 Vypnutý. * 1 Zapnutý.
c5	**Automatické nastavení doby úpravy pokrmu** 00 Vypnutý. * 01-99 Automatické pokračování doby úpravy.
c6	**Délka zvukového signálu budíku při ukončení činnosti** 1 10 vteřin.* 2 30 vteřin. 3 1 minuta.
c7	**Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky** 0 Vypnutý. * 1 1000 W minimální výkon. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.
c9	**Doba zvolená pro varnou zónu** 0 Neomezeno: Naposledy nastavená varná zóna zůstane naprogramovaná.* 1 Omezeno: Varná zóna zůstane nastavená jen po dobu několika vteřin.
c 12	**Nádobí, kontrola výsledku přípravy pokrmu** 0 Nevhodné 1 Není optimální 2 Vhodné
c0	**Obnovení nastavení z výroby** 0 Individuální nastavení.* 1 Nastavení zpět na původní hodnoty z výroby.

* Nastavení z výroby

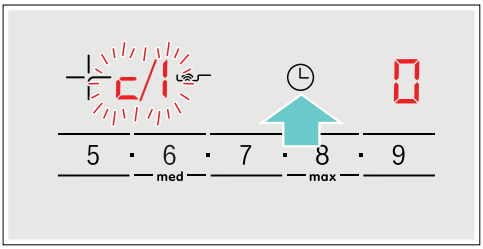
Provedení základního nastavení

Varná deska musí být vypnuta.

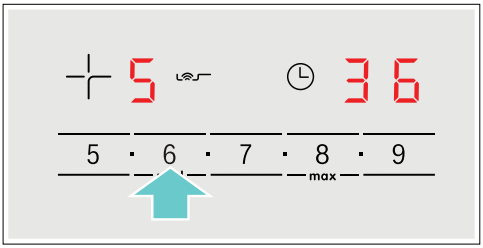
1. Zapněte varnou desku.
2. Během deseti vteřin stiskněte a držte symbol ◷ po dobu přibližně čtyř vteřin.
   První čtyři ukazatelé Vám poskytnou informace o produktu. Pro prohlédnutí jednotlivých displejů stiskněte oblast pro nastavení.

Informace o produktu	Ukazatel
Seznam technického zákaznického servisu (ASSI)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95.
Výrobní číslo 2	05

3. Opětovným stisknutím symbolu ◷ se vrátíte k základnímu nastavení.
   c a 1 blikají střídavě na displeji a symbol 0 se objeví jako předvolba.



4. Tiskněte opakovaně symbol ◷, dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce.
5. Poté zvolte požadovaný stupeň ohřevu.



6. Stiskněte symbol ◷ a držte jej po dobu čtyř vteřin.
   Nastavení je uloženo.

Vypnutí základního nastavení

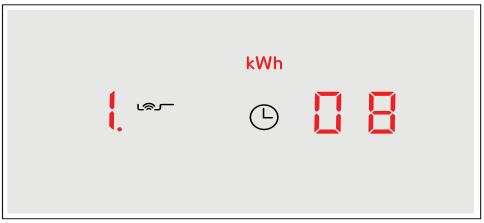
Spotřebič vypněte hlavním vypínačem.

Ukazatel spotřeby energie

Tato funkce Vám ukazuje celkové množství energie spotřebované Vaším spotřebičem za poslední dobu jeho použití.

Jakmile se spotřebič vypne, na displeji se po dobu 10 vteřin zobrazí spotřeba energie v kWh.

Na obrázku si můžete prohlédnout příklad zobrazení spotřeby energie 1.08 kWh.



Informace o aktivaci této funkce naleznete v kapitole⟶ *"Základní nastavení"*.

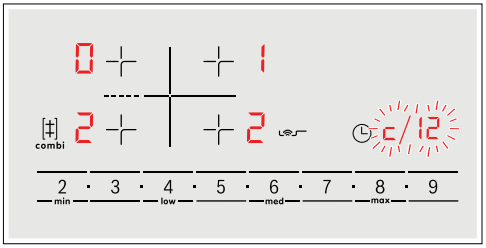
Test vhodnosti nádobí

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

Výsledkem je referenční hodnota závisející na vlastnostech nádobí a používané varné zóně.

1. Studené nádobí naplňte přibližně 200 ml vody a umístěte jej doprostřed varné zóny s průměrem co nejvhodnějším pro dno dané nádoby.
2. Přejděte do hlavního nastavení a zvolte c 12.
3. Stiskněte oblast nastavení. Na displeji varné zóny se rozsvítí symbol –. Funkce je nyní aktivována.

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



Zkontrolujte výsledek pomocí následující tabulky:

Výsledek	
0	Nádobí není vhodné pro varnou zónu, a proto se nezačne zahřívat. **
1	Nádobí vyžaduje delší dobu pro zahřátí, proces úpravy pokrmu proto není dostatečně rychlý. *
2	Nádobí se zahřívá správně a proces úpravy pokrmu je správný.

* Pokud máte k dispozici menší varnou zónu, otestujte své nádobí znovu na této menší varné zóně.

Pro opětovnou aktivaci této funkce stiskněte oblast nastavení.

Upozornění

- Pokud je průměr použité varné zóny mnohem menší než průměr dna nádoby, zahřeje se pouze prostřední část této nádoby. To může mít za následek horší výsledek úpravy pokrmu.
- Informace o této funkci naleznete v kapitole ⟶ *"Základní nastavení"*.
- Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole ⟶ *"Indukční vaření"*.

Čištění spotřebiče

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

Varná deska

Čištění

Varnou desku po každém použití očistěte. Zabráníte tak připalování zbytků potravin. Varnou desku čistěte pouze po zhasnutí ukazatele zbytkového tepla. Varnou desku očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte měkkou utěrkou, abyste zabránili tvorbě vodního kamene.
Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky. Postupujte dle pokynů výrobců na obalech výrobků.

Nikdy nepoužívejte:

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

Odolné nečistoty nejlépe odstraňujte pomocí škrabky na sklo, kterou můžete zakoupit v maloobchodech. Postupujte dle pokynů výrobce. Vhodnou škrabku na sklo můžete zakoupit i v našem zákaznickém servise.

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

Často kladené dotazy

Při použití spotřebiče

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

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

Proč blikají ukazatele a slyším zvukový signál?

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

Zvuky

Proč spotřebič při vaření vydává zvuky?

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

Možné zvuky:

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

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

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

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

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

Nádobí

Které typy nádobí mohu použít s indukční varnou deskou?

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

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

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

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukční vaření.
Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření, a že je umístěno na varné zoně správné velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole ⟶ *"Indukční vaření"* a ⟶ *"Funkce Kombinovaná varná zóna"*.

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 že je umístěno na varné zoně správné velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole ⟶ *"Indukční vaření"* a ⟶ *"Funkce Kombinovaná varná zóna"*.

Čištění

Jak mám varnou desku vyčistit?

Nejlepší výsledek čištění získáte při použití speciálního čisticího prostředku na sklokeramické povrchy. Nedoporučujeme Vám používat drsné nebo abrazivní čisticí prostředky, ani čisticí prostředky pro myčky nádobí (koncentráty) nebo drátěnky. Další informace o čištění a péči o Váš spotřebič naleznete v kapitole → *"Čištění spotřebiče"*.

Co dělat v případě poruchy?

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

Ukazatel	Možná příčina	Řešení
Nesvítí žádný ukazatel	Došlo k výpadku elektrické energie.	Použijte jiné elektrické zařízení, abyste zkontrolovali, zda v elektrickém obvodu nedošlo ke zkratu.
	Zařízení není připojeno v souladu s elektrickým schématem. Porucha elektroniky.	Ujistěte se, že je spotřebič připojen v souladu s elektrickým schématem.
		Jestliže nebudete schopni opravit závadu svépomocí, kontaktujte prosím náš zákaznický servis.
Ukazatelé blikají.	Ovládací panel je vlhký nebo na něm spočívá nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo předmět odstraňte.
Na displeji varných zón bliká ukazatel –.	Došlo k poruše elektroniky.	Pro vzetí poruchy na vědomí přikryjte ovládací panel rukou.
F2	Došlo k přehřátí elektroniky a příslušná varná zóna byla vypnuta.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne. Poté stiskněte na varné desce jakýkoliv symbol.
F4	Došlo k přehřátí elektroniky a všechny varné zóny byly vypnuty.	
F5 + nastavení ohřevu a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí, že dojde k přehřátí elektroniky.	Odstraňte z povrchu nádobu. Ukazatel poruchy na displeji zakrátko zhasne. Můžete pokračovat ve vaření.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypne.	Odstraňte nádobu. Vyčkejte několik vteřin. Stiskněte jakoukoliv kontrolku. Po zhasnutí ukazatele můžete pokračovat ve vaření.
F 1/F6	Došlo k přehřátí varné zóny a ta se vypnula z důvodů ochrany pracovního povrchu.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne, poté varnou zónu znovu zapněte.
F8	Varná zóna byla v provozu po dlouhou dobu bez přerušení.	Byla aktivována funkce automatického vypnutí spotřebiče. Viz příslušná kapitola.
E9000 E9010	Došlo k poruše na zdrojovém napětí; mimo běžné provozní rozpětí.	Kontaktujte Vašeho dodavatele elektrické energie.
U400	Varná deska není řádně zapojena.	Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Ujistěte se, že je spotřebič připojen v souladu s elektrickým schématem.

Na ovládací panel nepokládejte horké nádoby.

Upozornění

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

Zákaznický servis

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

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

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

Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který se nachází:

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

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

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

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 příslušenství značky Schulte-Ufer (4 kusy nádobí ze sady pro HEZ 390042 indukční varné desky) s následujícími rozměry:

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

Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba úpravy pokrmu (min:sek)	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Rozpuštěná čokoláda Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kakaa, 150 g)	Hluboký hrnec, průměr 16 cm	-	-	-	1.	Ne
Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty Čočková polévka* Počáteční teplota: 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec, průměr 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Množství: 800 g	Hrnec, průměr 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Čočková polévka z plechovky Např. čočka s klobásami Erasco. Počáteční teplota: 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec, průměr 16 cm	9	Cca 1:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec, průměr 22 cm	9	Cca 2:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.	Ano
Příprava bešamelu Teplota mléka: 7 °C Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli.						
1. Rozpusťte máslo, vmíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Hluboký hrnec, průměr 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

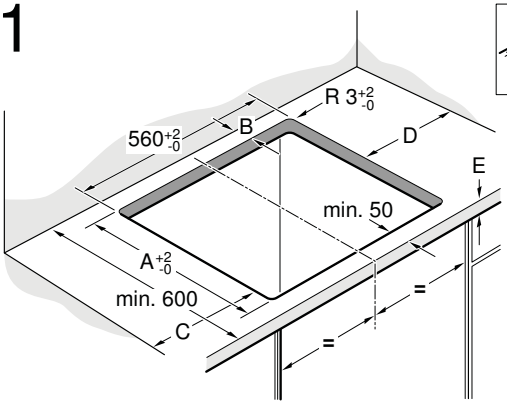
Zkušební pokrmy	Nádobí	Předehřátí Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba úpravy pokrmu (min:sek)	Předehřátí Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Vaření Poklice
Příprava mléčné rýže Mléčná rýže, příprava s poklicí Teplota mléka: 7 °C Zahřejte mléko, dokud nezačne pěnit. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte do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

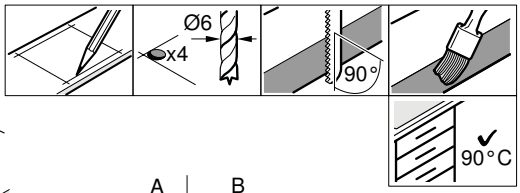
* Recept je v souladu s DIN 44550
** Recept v souladu s DIN EN 60350-2

cz Montážní návod



1

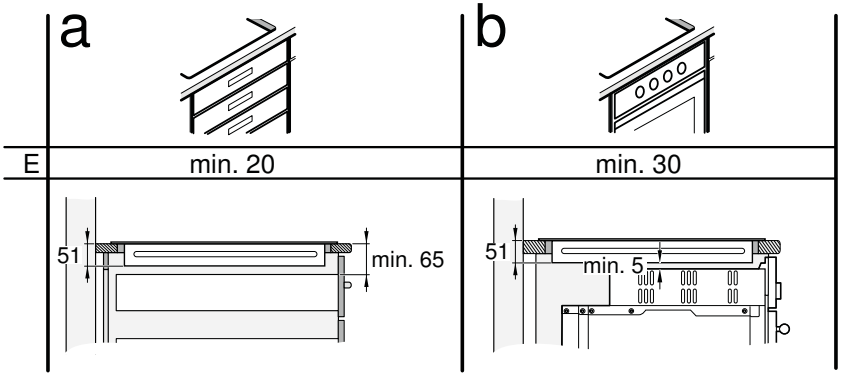




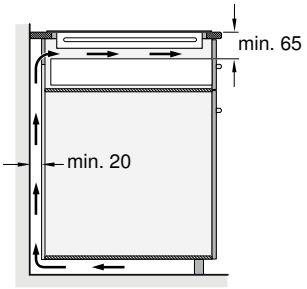
A	B
490	min. 60
500	min. 50

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

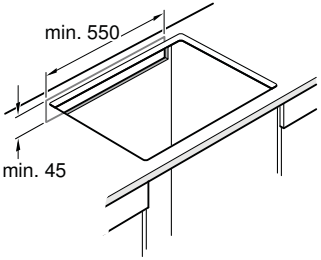
2



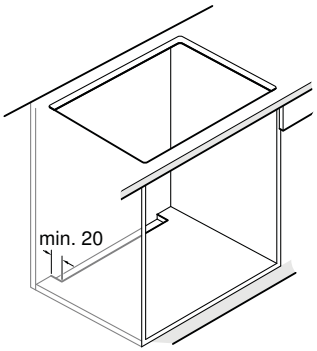
3a



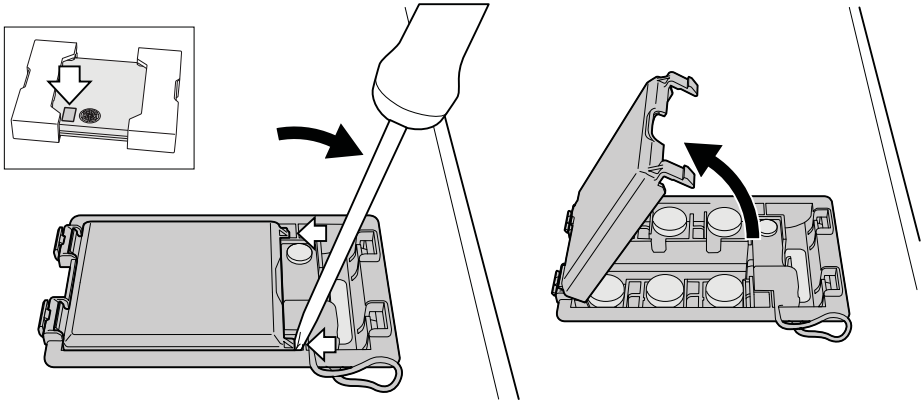
3b



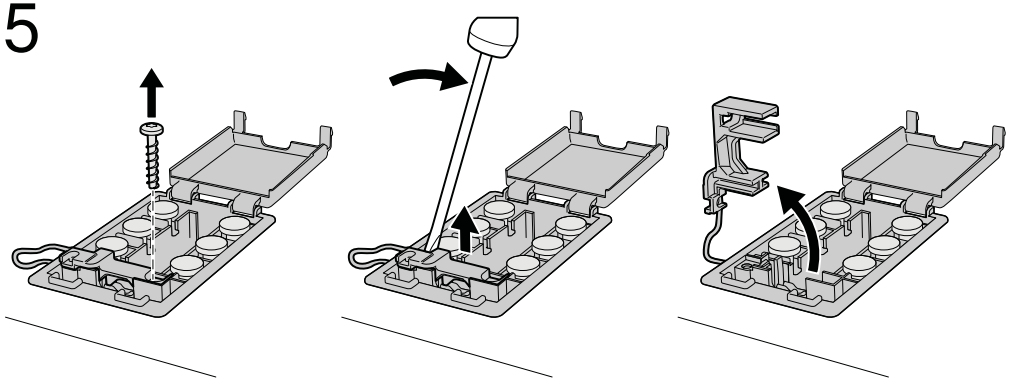
3c



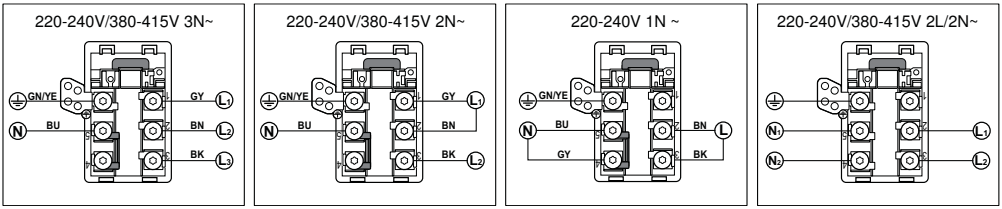
4



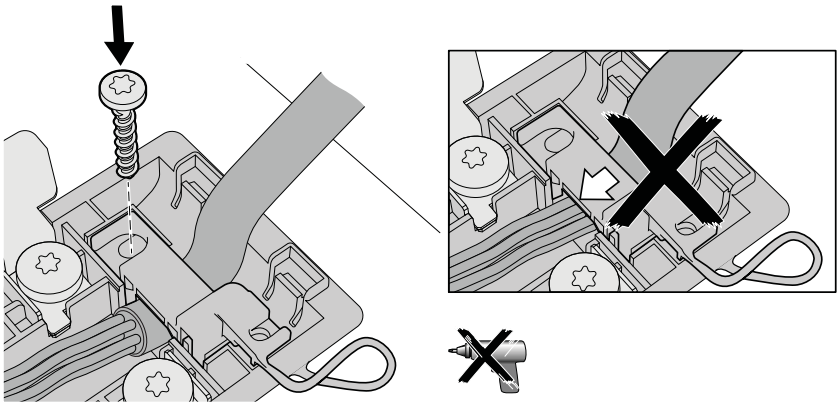
5



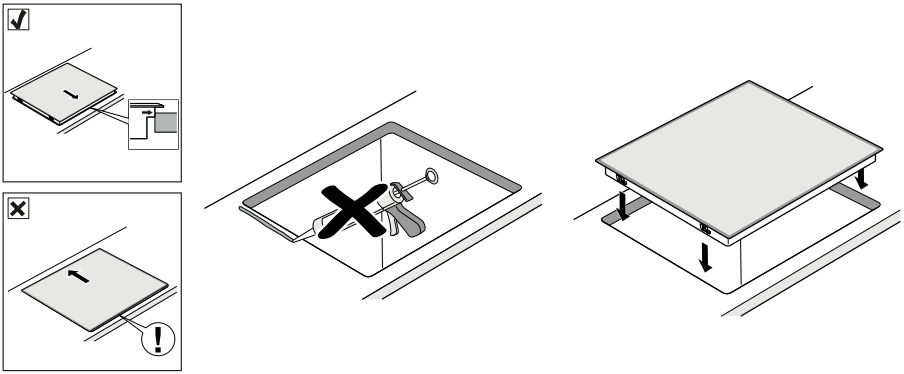
6


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

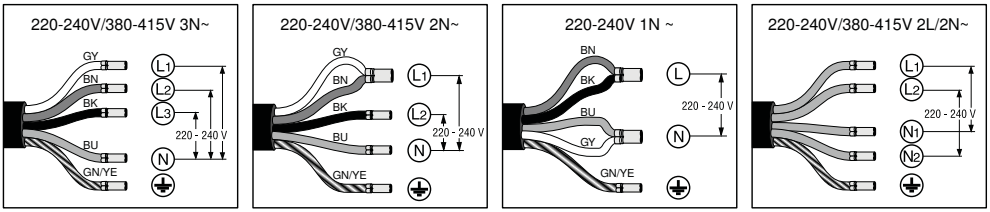
7



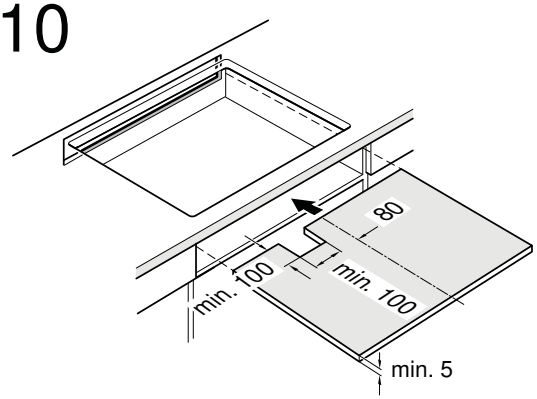
8

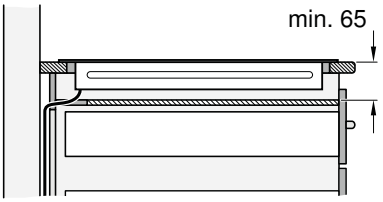


9



10





cz

Důležitá upozornění

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

⚠ Nositelé elektronických implantátů!

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

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

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

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

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

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

Pracovní deska: Musí být rovná, vodorovná a stabilní.

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

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

Záruka: Neodborná vestavba, napojení nebo chybná montáž vedou ke ztrátě záruky.
Upozornění: Veškeré práce provedené na vnitřku spotřebiče, včetně výměny síťového připojovacího kabelu, smí provést výhradně vyškolený technik zákaznického servisu.
Příprava nábytku, obrázek 1/2/3

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

Výřez: Po vyříznutí odstraňte třísky. **Řezné plochy:** Opatřete je žáruvzdorným materiálem.

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

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

Montáž nad pečicí troubu, obrázek 2b

Přihrádka: Musí mít tloušťku minimálně 30 mm.

Upozornění: Podívejte se do montážního návodu pro pečicí troubu, zda nemusí být vzdálenost mezi varnou deskou a pečicí troubou větší.
Odvětrávání: Vzdálenost mezi pečicí troubou a varnou deskou musí činit minimálně 5 mm.

Ventilace, obrázek 3

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

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

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

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

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

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

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

   BN: hnědý

   BU: modrý

   GN/YE: žlutý a zelený

   BK: černý, GY: šedý

   Upozornění

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

Upozornění: Pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

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

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

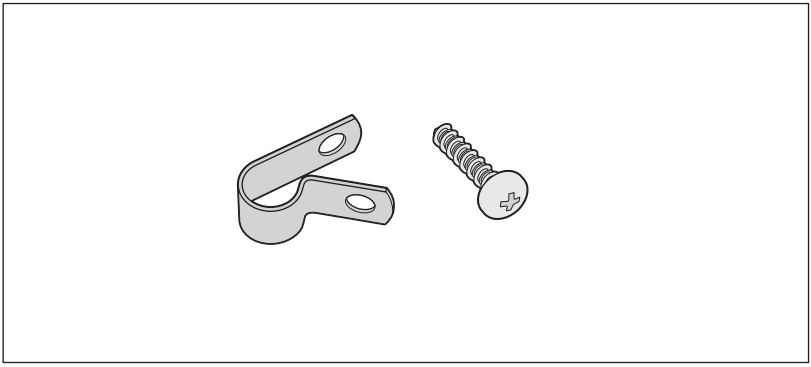
Připojení spotřebiče, obrázek 9

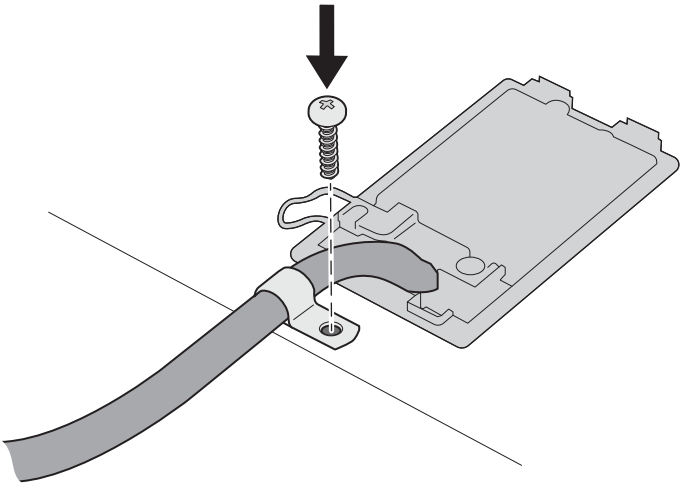
- Napětí: viz typový štítek.
- Připojte pouze podle schématu připojení.
  BN: hnědý
  BU: modrý
  GN/YE: žlutý a zelený
  BK: černý GY: šedý
- Podle druhu připojení musí být případně změněno uspořádání svorek dodaných z výroby. Svorky musí být případně zkráceny a izolace odstraněna, aby bylo možné nasadit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

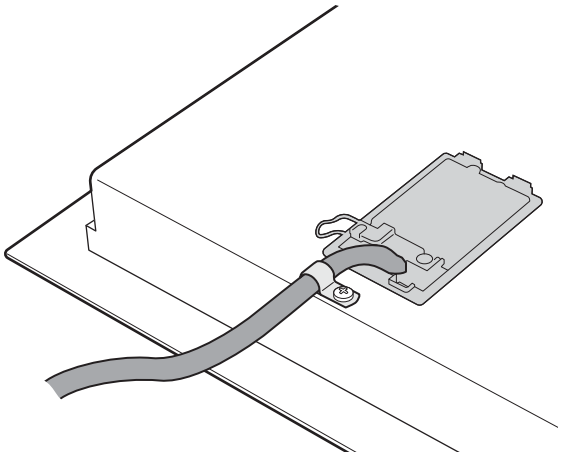
Demontáž spotřebiče

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

Pozor!
Poškození spotřebiče! Nezkoušejte vyjmout spotřebič páčením shora.







Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		**BOSCH**	
Model		PVS651FC1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a/a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukční	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
levá přední	Ø	21	cm
levá zadní	Ø	21	cm
pravá zadní	Ø	14,5	cm
pravá přední	Ø	18	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
levá přední		176,7	Wh/kg
levá zadní		176,7	Wh/kg
pravá zadní		170,0	Wh/kg
pravá přední		170,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		173,3	Wh/kg

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

B/S/H/

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 – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

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

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

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

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

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

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

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

B/S/H/

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamace 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 přemisťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
- nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
- změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
- vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
- vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně 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**

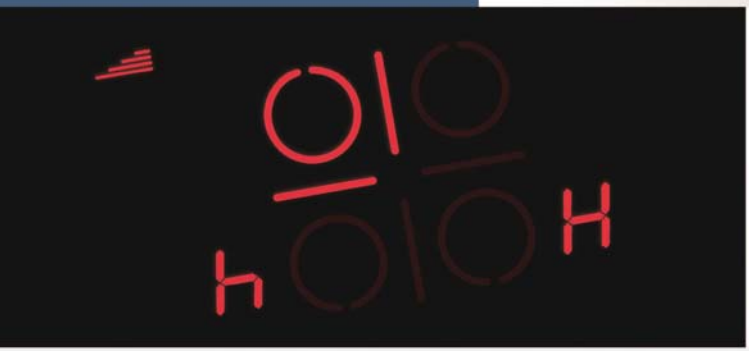
Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: **dily@bshg.com**

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.





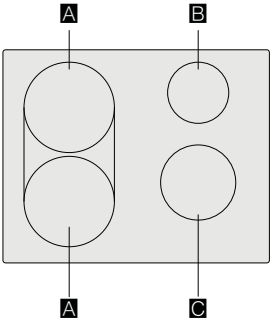


Sklokeramická varná doska s ovládaním

PVS651FC1E

BOSCH

[sk] Návod na použitie



			9*	b*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 21 + 21		3.600 W	
B	Ø 14,5		1.400 W	2.200 W
C	Ø 18		1.800 W	3.100 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Obsah


Použitie podľa určenia 4


Dôležité bezpečnostné pokyny 5


Príčiny poškodenia....6

Prehľad 6


Ochrana životného prostredia 7

Tipy na úsporu energie 7

Ekologická likvidácia spotrebiča....7


Indukčné varenie 7

Výhody indukčného varenia 7

Riad....7


Zoznámenie sa so spotrebičom 9

Ovládací panel 9

Varné zóny....9

Ukazovateľ zostatkového tepla 10


Obsluha spotrebiča....10

Zapnutie a vypnutie varnej dosky....10

Nastavenie varnej zóny....10

Odporúčanie šéfkuchára 11


Kombinovaná varná zóna....13

Upozornenie k varnému riadu 13

Aktivácia 13

Deaktivácia 13


Časové funkcie 13

Nastavenie doby úpravy pokrmu....13

Budík 14


Funkcia PowerBoost 14

Aktivácia....14

Deaktivácia....14


Senzor smaženia 15

Výhody pri smažení....15

Panvice na smaženie pre senzor smaženia 15

Nastavenie teploty 15

Tabuľka....16

Postup nastavenia 18


Detská poistka....18

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky....18

Automatická detská poistka 18


Ochrana pred náhodnou aktiváciou 19


Automatické vypnutie varnej zóny 19


Základné nastavenie 20

Vykonanie základného nastavenia....21


Ukazovateľ spotreby energie 21


Test vhodnosti riadu....22


Čistenie spotrebiča....22

Varná doska 22

Rám varnej dosky....22


Často kladené otázky....23


Čo robiť v prípade poruchy?....24


Zákaznícky servis....25

Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) ..25


Skúšobné pokrmy....26

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 prístroj skontrolujte. Ak bol spotrebič pri preprave poškodený, nepripájajte ho k sieti, kontaktujte naše oddelenie technickej podpory s písomným oznámením o spôsobenej škode.
V opačnom prípade prídete o právo na akúkoľvek náhradu škody.
Spotrebič musí byť nainštalovaný podľa pokynov na inštaláciu.
Prístroj je určený iba na použitie v domácnosti. Používajte prístroj výhradne na prípravu pokrmov a nápojov.
Počas použitia je potrebné na prístroj dozerať, a to i v prípade krátkeho použitia. Používajte spotrebič iba v uzatvorených priestoroch.
Tento spotrebič je určený na použitie v najvyššie povolenej nadmorskej výške 4 000 m.
Spotrebič nezakrývajte. Obalový materiál môže spôsobiť nehody z dôvodu prehriatia spotrebiča, vznietenia alebo roztrieštenia.
Nepoužívajte ochranu pred náhodným použitím deťmi, ktorá nie je odporúčaná výrobcom varnej dosky. Táto ochrana by mohla spôsobiť úrazy.
Spotrebič nie je určený na prevádzku s externým časovačom či diaľkovým ovládačom.
Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností alebo vedomostí, smú spotrebič používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, alebo pokiaľ boli zodpovednou osobou poučené a pochopili riziká, ktoré z použitia môžu vyplývať.
Deti sa so spotrebičom alebo v jeho blízkosti nesmú hrať. Deti staršie ako 8 rokov môžu spotrebič čistiť alebo vykonávať jeho všeobecnú údržbu iba pod dozorom zodpovednej osoby.
Udržujte deti mladšie ako 8 rokov mimo dosahu spotrebiča a sieťového kábla.

Počas použitia na sporebič vždy dozerajte. I krátke použitie spotrebiča musí byť nepretržite monitorované.
Ak používate kardiostimulátor alebo podobné zariadenie, odporúčame vám, aby ste dbali na zvýšenú opatrnosť pri použití tohto spotrebiča alebo pri kontakte so spotrebičom pri jeho prevádzke. Poraďte sa so svojím lekárom alebo výrobcom daného zdravotníckeho prístroja o možnej nezlúčiteľnosti spotrebiča s daným zdravotníckym prístrojom.

Dôležité bezpečnostné pokyny

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poškodenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu!

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

Príčiny poškodenia

Varovanie!

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

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie príčiny poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škvrny	Pripálené jedlo.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na tento typ dosky.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo úložný priestor.
	Riad s drsným povrchom.	Skontrolujte riad.
Zafarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na tento typ varnej dosky.
	Odretie na panviciach.	Pri premiestňovaní hrncov a panvíc ich zdvíhajte.
Odlupovanie	Cukor, potraviny s vysokým obsahom cukru.	Pripálené jedlo urýchlene 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, budete tak mať lepšiu viditeľnosť bez potreby zdvíhať pokrievku.
- Používajte nádoby s plochým dnom. Nerovný povrch spôsobí omnoho väčšiu spotrebu energie.
- Priemer dna nádoby musí súhlasiť s veľkosťou varnej zóny. Upozornenie: Výrobcovia nádob na varenie obvykle určujú veľkosť nádoby podľa priemeru vrchnej časti, ktorá je obvykle väčšia ako priemer jej dna.
- Na malé množstvo potravín používajte menšie nádoby. Väčšia nádoba, ktorá nie je celkom naplnená, spotrebuje veľa energie.
- Pri varení používajte malé množstvo vody. Ušetríte tak energiu a uchováte vitamíny a minerály nachádzajúce sa v zelenine.
- Pri varení zvoľte čo najnižší stupeň varenia. Pri varení na vysokom stupni sa plytvá energiou.

Ekologická likvidácia spotrebiča

Likvidujte obalové materiály ekologickým spôsobom.



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

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

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

- Pri varení a smažení ušetríte čas.
- Ušetríte energiu.
- Starostlivosť o spotrebič pre vás bude jednoduchšia. 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 ku odstráneniu riadu z varnej dosky bez toho, aby vopred došlo k jej vypnutiu.

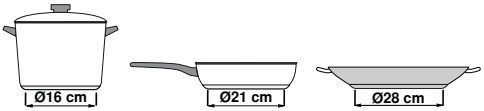
Riad

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.

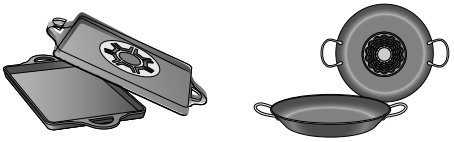
Overte si, či je váš riad vhodný na indukčné varenie, pozrite kapitolu ⟶ *"Test vhodnosti riadu".*

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

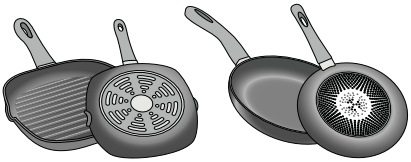


Niektorý indukčný riad nemá celú plochu dna z feromagnetického materiálu:

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



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



Nevhodný riad

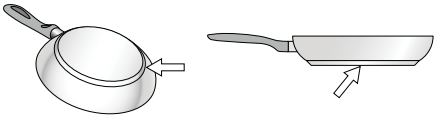
Nikdy nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

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

Vlastnosti dna varných nádob

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

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



Chýbajúca nádoba alebo jej nevhodná veľkosť

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

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

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

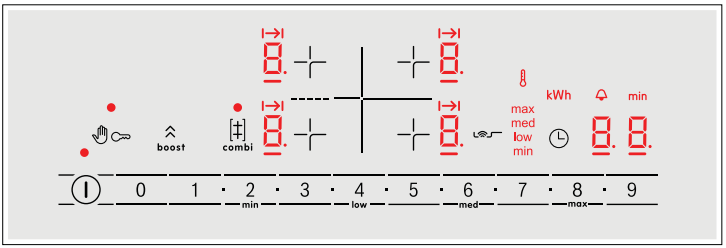
Rozpoznanie nádoby

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

Zoznámenie sa so spotrebičom

Informácie o rozmeroch a výkone jednotlivých varných zónach nájdete na ⟶ *Strane 2.*

Ovládací panel



Ovládací panel	
⏻	Hlavný vypínač
⊹	Voľba varnej zóny
0 1■2■...8■9	Pole nastavenie
	Uzamknutie ovládacieho panelu z dôvodu čistenia
	Detská poistka
combi	Funkcia Kombinovaná varná zóna
boost	Funkcia PowerBoost
	Časové funkcie
	Snímač smaženia
min,low,med,max	Nastavenie teploty

Ukazovatele	
0	Prevádzkový stav
1-9	Nastavenie ohrevu
00	Časové funkcie
H/h	Zostatkové teplo
b	Funkcia PowerBoost
|→|	Nastavenie doby prípravy pokrmu
	Budík
min	Ukazovateľ času
kWh	Spotreba energie
A	Snímač smaženia
	Teplota snímača smaženia
min,low,med,max	Nastavenie teploty

Ovládací panel

Stlačenie symbolu aktivuje príslušnú funkciu.

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

Varné zóny

Varné zóny		
◯	Jednoduchá varná zóna	Používajte riad vhodnej veľkosti
	Kombinovaná varná zóna	Viď odsek ⟶ *"Kombinovaná varná zóna".*
Používajte iba riad vhodný na indukčné varenie, pozrite kapitolu ⟶ *"Indukčné varenie".*		

Ukazovateľ zostatkového tepla

Táto varná doska je vybavená ukazovateľom zostatkového tepla pre každú varnú zónu. Ten ukazuje, či je varná zóna ešte teplá. Ak táto kontrolka svieti, varnej dosky sa nedotýkajte. Na displeji sa zobrazujú nasledujúce informácie v závislosti od množstva zostatkového tepla:

- Ukazovateľ *H*: Vysoká teplota
- Ukazovateľ *h*: Nízká teplota

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

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 ohrevu a dobu úpravy rôznych pokrmov.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Hlavný vypínač slúži na zapnutie alebo vypnutie varnej dosky.

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

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

Upozornenie

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

Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohrevu použitím symbolov 1 až 9.

Ohrev 1 = najnižšie nastavenie.

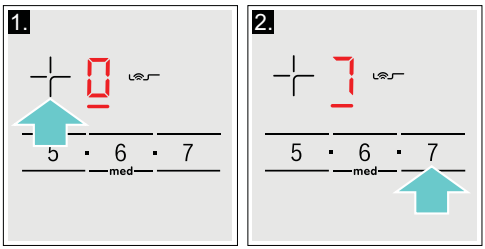
Ohrev 9 = najvyššie nastavenie.

Každý druh ohrevu má možnosť stredne silného nastavenia. Toto stredne silné nastavenie je na ovládacom paneli označené symbolom ■.

Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Pre požadovanú varnú zónu stlačte symbol ⊹. V spodnej časti sa rozsvieti symbol 0 a symbol _.
2. Potom zvoľte požadovaný stupeň ohrevu.



Ohrev je nastavený.

Zmena nastavenia stupňa ohrevu

Na ovládacom paneli zvoľte varnú zónu a potom požadovaný stupeň ohrevu.

Vypnutie varnej zóny

Zvoľte varnú zónu a nastavte ju na ovládacom paneli na 0. Varná zóna sa vypne a zapne sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Upozornenie

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

Odporúčania šéfkuchára

Odporúčania

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

Tabuľka varenia

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

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

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

	Stupeň ohrevu	Doba úpravy pokrmu (v min.)
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvakrát väčšou dávkou vody)	2. - 3.	15 - 30
Mliečna ryža***	2 - 3	30 - 40
Neošúpané varené zemiaky	4. - 5.	25 - 35
Varené zemiaky	4. - 5.	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievka)	3. - 4.	120 - 180
Polievky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Mrazená zelenina	3. - 4.	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4. - 5.	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečené mäso v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Pečenie/smaženie s malým množstvom oleja**		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6 - 7	6 - 10
Rezne, mrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, prírodné alebo obaľované**	6 - 7	8 - 12
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Prsia z hydiny, mrazené**	5 - 6	10 - 30
Karbonátky (hrúbka 3 cm)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgery (hrúbka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybacie filety, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybacie filety, obaľované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obaľované a mrazené, napr. rybacie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tigrie krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a huby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s msom po ázijsky	7 - 8	15 - 20
Mrazené pokrmy, napr. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palacinky (smažené postupne)	6. - 7.	-
Omelety (smažené postupne)	3. - 4.	3 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Fritovanie* (150 – 200 g na porciu v 1 – 2 l oleja, smažené porcie)		
Mrazené potraviny, napr. hranolčeky, kuracie nugety	8 - 9	-
Krokety, mrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	-
Ryby, obaľované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestíčku	4 - 5	-

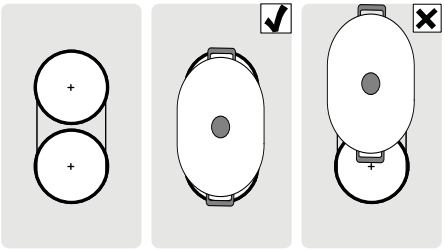
* Bez pokrievky
** Niekoľkokrát obráťte
*** Predhrejte na stupni 8 – 8.

Kombinovaná varná zóna

Pomocou tejto funkcie môžete spojiť obidve rovnako veľké varné zóny vľavo. Obidve varné zóny sa pritom zapnú na rovnaký stupeň ohrevu. Táto funkcia sa hodí obzvlášť pre prípravu pokrmov v podlhovastých varných nádobách.

Upozornenie k varným nádobám

Pre dosiahnutie optimálneho výsledku použite vhodné, oválne varné nádoby v oblasti obidvoch varných zón. Postavte varné nádoby na stred varnej zóny.



Ak na jednej z varných zón používate iba jednu nádobu, môžete ju presunúť na druhú varnú zónu. V tomto prípade bude prevzatý stupeň ohrevu a zvolené nastavenia.

Aktivácia

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón, ktoré patria ku kombinovaným varným zónam, a nastavte stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol combi. Rozsvieti sa ukazovateľ ●. Na ukazovateli spodnej varnej zóny sa rozsvieti stupeň ohrevu.

Funkcia je aktivovaná.

Zmena stupňa ohrevu

V oblasti nastavenia zmeňte stupeň ohrevu.

Deaktivácia

Vyberte jednu z dvoch varných zón, ktoré disponujú touto funkciou, a dotknite sa symbolu combi.

Funkcia je deaktivovaná. Obidve varné zóny ďalej fungujú ako dve nezávislé varné zóny.

Časové funkcie

Vaša varná doska má dve časovacie funkcie:

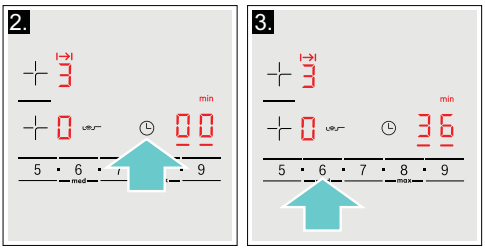
- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Budík

Nastavenie doby prípravy pokrmu

Po uplynutí nastavenej doby sa varná zóna automaticky vypne.

Postup pre nastavenie:

1. Na ovládacom paneli zvoľte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol ◷. Na displeji pre varnú zónu sa rozsvieti symbol ↦|. Na displeji budíka sa rozsvieti symbol 00.
3. Počas nasledujúcich 10 sekúnd nastavte do stredu dobu úpravy pokrmu.



Po niekoľkých sekundách sa začne odpočítavať čas.

Upozornenie

- Pre všetky varné zóny je možné automaticky nastaviť rovnaký čas úpravy pokrmu. Čas nastavený pre každú varnú zónu sa odpočítava nezávisle od ostatných varných zón. Informácie o automatickom programovaní času úpravy pokrmu nájdete v kapitole ⟶ *"Základné natavenie"*.
- Ak u kombinovaných varných zón zvolíte funkciu kombinovaná varná zóna, tak je nastavený čas pre obidve varné zóny rovnaký.

Senzor smaženia

Ak bol čas prípravy pokrmu naprogramovaný pre varnú zónu a senzor smaženia bol aktivovaný, nezačne sa čas prípravy pokrmu odpočítavať, dokiaľ nebola dosiahnutá požadovaná teplota.

Zmena alebo zrušenie nastavenia času

Zvoľte varnú zónu a potom stlačte symbol ◷.

Zmeňte čas prípravy pokrmu pomocou programovacej zóny alebo ho nastavte na 00 pre jeho zrušenie.

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál. Na displeji sa na 10 sekúnd rozsvieti časovacia funkcia 00.

Hneď ako stlačíte symbol ◷, kontrolky zhasnú a ustane zvukový signál.

Upozornenie

- Pre nastavenie času úpravy pokrmu kratšieho ako 10 minút vždy pred voľbou požadovanej hodnoty stlačte tlačidlo **0**.
- Ak je čas úpravy pokrmu nastavený pre niekoľko varných zón naraz, informácie o čase nastavenom pre konkrétnu varnú zónu sa zobrazia na displeji budíka.
- Pre zobrazenie zostávajúceho času úpravy pokrmu zvoľte príslušnú varnú zónu.
- Môžete nastaviť čas úpravy pokrmu až po maximum 99.

Budík

Čas kratší ako 99 minút môžete nastaviť pomocou budíka.

Táto funkcia funguje nezávisle od varných zón a ďalších možností nastavenia. Táto funkcia automaticky nevypne varnú zónu.

Nastavenie

1. Stláčajte opakovane symbol ◷, kým sa nerozsvieti ukazovateľ 🔔. Na displeji sa rozsvieti symbol 00.
2. Nastavte požadovaný čas. Po niekoľkých sekundách sa začne odpočítavať čas.

Zmena alebo zrušenie nastavenia času

Stláčajte opakovane symbol ◷, kým sa na displeji nerozsvieti ukazovateľ 🔔.

Zmeňte nastavenie času úpravy pokrmu alebo nastavením 00 zrušte naprogramovaný čas.

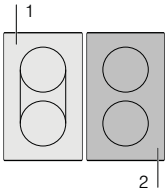
Po uplynutí nastaveného času

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa rozsvieti symbol 00 a rozsvieti sa ukazovateľ 🔔. Displej po 10 sekundách zhasne.
Po stlačení symbolu ◷ zhasnú displeje a zvukový signál ustane.

Funkcia PowerBoost

Funkcia PowerBoost vám umožní ohriať veľké množstvo vody rýchlejšie ako použitím nastavenia ohrevu 9.

Túto funkciu je možné pre varnú zónu vždy aktivovať, pokiaľ nie je práve používaná pre inú varnú zónu z rovnakej skupiny (pozrite obrázok). V opačnom prípade bude na displeji pre danú varnú zónu blikať symbol b a 9. Nastavenie ohrevu 9 bude neskôr nastavené automaticky bez aktivácie tejto funkcie.



Upozornenie: Funkcia Powerboost pre kombinované varné zóny môže byť aktivovaná iba vtedy, ak sa tieto dve varné zóny používajú nezávisle od seba.

Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol boost.
   Na displeji se rozsvieti symbol b.

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol boost.
   Displej b zhasne a varná zóna sa prepne späť na nastavenie ohrevu 9.

Funkcia je deaktivovaná.

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

Senzor smaženia

Táto funkcia môže byť použitá na smaženie potravín pri udržaní vhodnej teploty panvice na smaženie.

Varné zóny, ktoré majú túto funkciu, sú označené symbolom funkcie opekania.

Výhody pre smaženie

- Varná zóna ohrieva len vtedy, ak je to potrebné na udržanie teploty. Šetrí to energiu a bráni tomu, aby sa olej prehrieval.
- Funkcia opekania hlási, že panvica na smaženie dosiahla optimálnu teplotu na pridanie oleja a potom vloženie potraviny.

Upozornenie

- Na panvicu nepokladajte pokrievku. Inak sa funkcia neaktivuje správne. Pre zabránenie rozstrekovania mastnoty môžete použiť plech proti rozstrekovaniu.
- Na smaženie používajte vhodný olej alebo tuk. Ak použijete maslo, margarín, extra panenský olivový olej alebo bravčovú masť, nastavte ohrev na min.
- Panvicu na smaženie nenechávajte nikdy pri ohreve bez dohľadu, či už s jedlom alebo bez.

Panvice na smaženie pre senzor smaženia

Pre túto funkciu sú tiež k dispozícii špeciálne panvice na smaženie. Toto voliteľné príslušenstvo môžete zakúpiť u maloobchodných predajcov alebo v oddelení popredajných služieb. Vždy uvádzajte príslušné referenčné číslo.

- HEZ390210 15 cm panvica na smaženie.
- HEZ390220 19 cm panvica na smaženie.
- HEZ390230 21 cm panvica na smaženie.
- HEZ390250 28 cm panvica na smaženie.

Panvice na smaženie majú nepriľnavý povrch, čo znamená, že na smaženie potrebujete veľmi málo oleja.

Upozornenie

- Funkcia opekania bude nastavená špeciálne pre tento typ panvice na smaženie.
- Iné panvice na smaženie sa môžu prehrievať. Teplota môže byť nastavená vyššia alebo nižšia. Skúste najskôr najnižšie nastavenie a potom ho zmeňte podľa vašich požiadaviek.
- Zaistite, aby priemer dna panvice na smaženie zodpovedal veľkosti varnej zóny. Panvicu položte na stred varnej zóny.

Nastavenie teploty

Nastavenie teploty		Vhodné pre
min	nízka	Smaženie potravín na extra panenskom olivovom oleji, masla alebo margaríne, napr. omelety.
low	stredne-nízka	Smaženie rýb a hrubých potravín, napr. mäsových guliek a párkov.
med	stredne-vysoká	Smaženie steaky, stredne alebo dobre prepečené, zmrazené, obalené v strúhanke a jemné potraviny, napr. čerstvé ragú a zelenina.
max	vysoká	Smaženie potravín pri vysokých teplotách, napr. steaky krvavé, fritované zemiaky a zmrazené hranolčeky.

Tabuľka

Táto tabuľka ukazuje aké nastavenie tepla je vhodné pre každý druh pokrmov. Čas prípravy pokrmu sa môže líšiť podľa druhu, váhy a kvality potraviny.

Nastavenie ohrevu sa líši podľa použitej panvice na smaženie.

Predhrejte prázdnu panvicu, po zaznení akustického signálu pridajte olej a potravinu.

	Nastavenie teploty	Celková doba smaženia, po skončení zaznie signál (min.)
Mäso		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	stredná	6 - 10
Fillet	stredná	6 - 10
Kotlety *	nízka	10 - 15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel *	stredná	10 - 15
Steak, prudko opečený (3 cm hrubý)	maxx	6 - 8
Steak, stredne alebo dobre prepečený (3 cm hrubý)	stredná	8 - 12
Kuracie prsia (2 cm hrubé) *	nízka	10 - 20
Párky, predhriate alebo surové	nízka	8 - 20
Hamburger, mäsové guľky, rissole *	nízka	6 - 30
Sekaná	min	6 - 9
Ragú, gyros	stredná	7 - 12
Mleté mäso	stredná	6 - 10
Slanina	min	5 - 8
Ryba		
Ryba celá, * napr. pstruh	nízka	10 - 20
Rybacie filé, plátky alebo	nízka - stredná	10 - 20
kocky Krevety	stredná	4 - 8
Vaječné pokrmy		
Lievance**	maxx	-
Omeleta**	min	3 - 6
Smažené vajcia	nízka - stredná	2 - 6
Miešané vajcia	min	4 - 9
Palacinky s hrozienkami	nízka	10 - 15
Plátky chleba smažené na masle**	nízka	4 - 8
Zemiaky		
Smažené zemiaky (varené v šupke)	maxx	6 - 12
Hranolčeky (zo surových zemiakov)	stredná	15 - 25
Zemiakové placky**	maxx	2,5 - 3,5
Polievané zemiaky	nízka	15 - 20

* Niekoľkokrát obráťte
** Celkový čas prípravy na porciu. Smažte postupne.

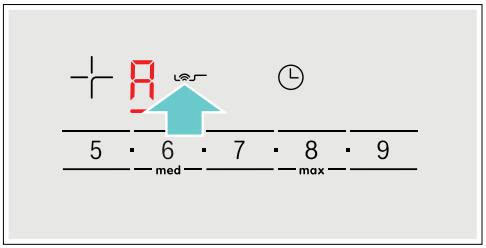
	Nastavenie teploty	Celková doba smaženia, po skončení zaznie signál (min.)
Zelenina		
Cesnak, cibuľa	min	2 - 10
Cukety, baklažány	nízka	4 - 12
Papriky, zelená špargľa	nízka	4 - 15
Huby	stredná	10 - 15
Polievaná zelenina	nízka	6 - 10
Zmrazené produkty		
Rezeň	stredná	15 - 20
Cordon bleu *	stredná	10 - 30
Kuracie prsia *	stredná	10 - 30
Kuracie nugety	stredná	10 - 15
Gyros, kebab	nízka	5 - 10
Rybacie filé, plátky alebo kocky	nízka	10 - 20
Rybacie prsty	stredná	8 - 12
Hranolčeky	maxx	4 - 6
Jedlá miešaj a smaž, napr. smažená zelenina s kuracím masom	nízka	6 - 10
Cestovinové závitky so zeleninou a mäsom	stredná	10 - 30
Camembert/syr	nízka	10 - 15
Rôzne		
Camembert/syr	nízka	7 - 10
Sušené hotové potraviny, ktoré potrebujú pridanie vody, napr. cestoviny	min	5 - 10
Krutóny	nízka	6 - 10
Mandle/orechy/arašidy	stredná	3 - 15

* Niekoľkokrát obráťte.
** Celkový čas prípravy na porciu. Smažte postupne.

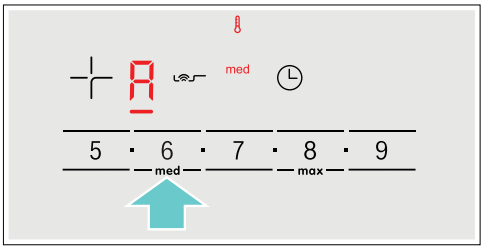
Postup nastavenia

Zvoľte príslušné nastavenie z tabuľky.
Položte prázdnu panvicu na varnú zónu.

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



2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadované nastavenie teploty v rozsahu nastavenia.



Teraz bola funkcia aktivovaná.
Symbol zostane rozsvietený, dokiaľ nebola dosiahnutá teplota na smaženie.
Potom zaznie akustický signál a symbol teplomera zhasne.

Upozornenie

- Otáčajte potravinu tak, aby sa nespálila.
- Varná zóna musí byť zvolená tak, aby sa zobrazil ukazovateľ teploty a nastavenie teploty.

Vypnutie senzora smaženia

Zvoľte varnú zónu a potom stlačte symbol.
Funkcia je deaktivovaná.

Detská poistka

Detskú poistku môžete použiť, aby ste predišli náhodnému zapnutiu varnej dosky deťmi.

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varná doska by mala byť vypnutá.

Pre aktiváciu: Stlačte symbol a držte ho počas 4 sekúnd. Symbol sa rozsvieti na 10 sekúnd. Dôjde k zablokovaniu varnej dosky.

Pre deaktiváciu: Stlačte symbol a držte ho počas 4 sekúnd. Zámok je uvoľnený.

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 kapitole → *"Základné nastavenie"*.

Ochrana pred náhodnou aktiváciou

Ak je varná doska zapnutá, pri utieraní ovládacieho panelu môže dôjsť ku zmene nastavenia. Aby ste tejto zmene zamedzili, môžete použiť funkciu *"Ochrana pred náhodnou aktiváciou"*.

Pre zapnutie: Stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Ovládací panel sa na 35 sekúnd uzamkne. Teraz môžete povrch ovládacieho panelu utrieť bez toho, aby došlo k akejkoľvek zmene nastavenia. Pre deaktiváciu: Ovládací panel sa odblokuje po uplynutí 35 sekúnd. Pre deaktiváciu tejto funkcie pred týmto časom stlačte symbol .

Upozornenie

- 30 sekúnd po aktivácii zaznie zvukový signál. To znamená, že funkcia uzamknutia je takmer na konci.
- Tento zámok neuzamyká hlavný vypínač. Varnú dosku môžete kedykoľvek vypnúť.

Automatické vypnutie varnej zóny

Ak sú varné zóny v prevádzke dlhšiu dobu a nie sú zmenené žiadne nastavenia, aktivuje sa automatické bezpečnostné vypnutie.

Varná zóna prestane hriať. Na displeji varných zón striedavo blikajú symboly F, 8 alebo ukazovatele zvyškového tepla h alebo H.

Po stlačení akéhokoľvek symbolu sa displej vypne. Varnú zónu je možné teraz znovu nastaviť.

Čas, po uplynutí ktorého sa táto funkcia automaticky aktivuje, závisí od nastaveného stupňa ohrevu (po 1 až 10 hodinách).

Základné nastavenie

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

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	**Automatická detská poistka** 0 Manuálna* 1 Automatická. 2 Funkcia je deaktivovaná.
c2	**Zvukové signály** 0 Potvrdzujúci signál a signál prevádzkovej poruchy sú vypnuté. 1 Signál prevádzkovej poruchy je zapnutý. 2 Potvrdzujúci signál je zapnutý. 3 Všetky zvukové signály sú zapnuté. *
c3	**Ukazovatel' spotreby energie** 0 Vypnutý. * 1 Zapnutý.
c5	**Automatické nastavenie doby úpravy pokrmu** 00 Vypnuté.* 01-99 Automatické pokračovanie času úpravy.
c6	**Dĺžka zvukového signálu časovača pri ukončení činnosti** 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c7	**Funkcia Power Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky** 0 Vypnutý.* 1 1000 W minimálny výkon. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej dosky.
c9	**Doba zvolená pre varnú zónu** 0 Neobmedzené: Naposledy nastavená varná zóna zostane naprogramovaná.* 1 Obmedzené: Varná zóna zostane nastavená len počas niekoľkých sekúnd.
c 12	**Riad, kontrola výsledku úpravy pokrmu** 0 Nevhodné 1 Nie je optimálne 2 Vhodné
c0	**Obnovenie nastavenia z výroby** 0 Individuálne nastavenie.* 1 Nastavenie späť na pôvodné hodnoty z výroby.

* Nastavenie z výroby

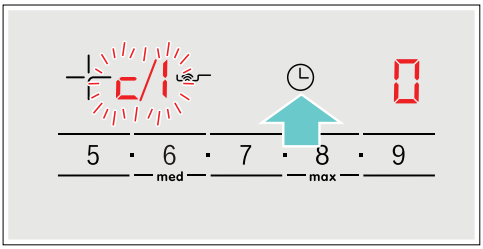
Vykonanie základného nastavenia

Varná doska musí byť vypnutá.

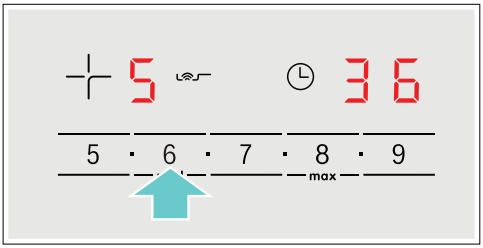
1. Zapnite varnú dosku.
2. Počas desiatich sekúnd stlačte a držte symbol ◷ počas približne štyroch sekúnd.
   Prvé štyri displeje vám poskytnú informácie o výrobku. Pre prezeranie jednotlivých displejov stlačte oblasť nastavenia.

Informácie o výrobku	Ukazovateľ
Adresár pre technický popredajný servis (ASSI)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95.
Výrobné číslo 2	05

3. Opätovným stlačením symbolu ◷ sa vrátite k základnému nastaveniu. c a 1 blikajú striedavo na displejoch a symbol 0 sa objaví ako predvoľba.



4. Stláčajte opakovane symbol ◷, kým sa na displeji nezobrazí požadovaná funkcia.
5. Potom zvoľte požadovaný stupeň ohrevu.



6. Stlačte symbol ◷ a držte ho počas štyroch sekúnd.

Vypnutie základného nastavenia

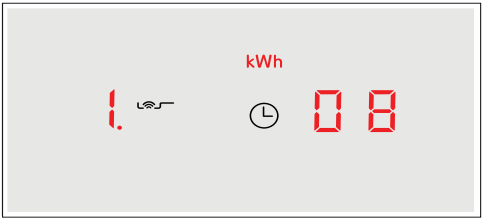
Spotrebič vypnite hlavným vypínačom.

Ukazovateľ spotreby energie

Táto funkcia vám ukazuje celkové množstvo energie spotrebovanej vaším spotrebičom pri poslednom použití.

Hneď ako sa spotrebič vypne, na displeji sa počas 10 sekúnd zobrazí spotreba energie v kWh.

Na obrázku si môžete pozrieť príklad zobrazenia spotreby energie 1.08 kWh.



Informácie o aktivácii tejto funkcie nájdete v kapitole ⟶ *"Základné nastavenie"*.

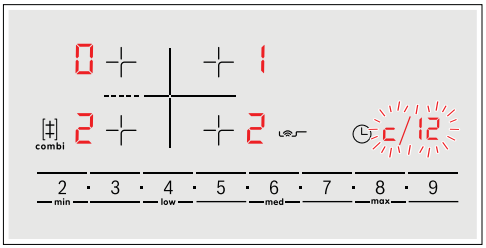
Test vhodnosti riadu

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

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

1. Studený riad naplňte približne 200 ml vody a umiestnite ho doprostred varnej zóny s priemerom čo najvhodnejším pre dno danej nádoby.
2. Prejdite do hlavného nastavenia a zvoľte c 12.
3. Stlačte oblasť nastavenia. Na displeji varnej zóny sa rozsvieti symbol –. Funkcia je teraz aktivovaná.

Po 10 sekundách sa na displeji varnej zóny zobrazí výsledok kvality a rýchlosti procesu úpravy pokrmu.



Skontrolujte výsledok pomocou nasledujúcej tabuľky:

Výsledok	
0	Riad nie je vhodný pre varnú zónu a preto sa nezačne zahrievať.*
1	Riad vyžaduje dlhší čas na zahriatie, proces úpravy pokrmu preto nie je dostatočne rýchly.*
2	Riad sa zahrieva správne a proces úpravy pokrmu je správny.

* Pokiaľ máte k dispozícii menšiu varnú zónu, otestujte svoj riad znovu na tejto menšej varnej zóne.

Pre opätovnú aktiváciu tejto funkcie stlačte oblasť. pre vykonávanie nastavenia.

Upozornenie

- Pokiaľ je priemer použitej varnej zóny oveľa menší ako priemer dna nádoby, zahreje sa iba prostredná časť tejto nádoby. To môže mať za následok horší výsledok úpravy pokrmu.
- Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole ⟶ *"Základné nastavenie"*.
- Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole ⟶ *"Indukčné varenie"*.

Čistenie spotrebiča

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

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku po každom použití očistite. Zabránite tak pripaľovaniu zvyškov potravín. Varnú dosku čistite iba po zhasnutí ukazovateľa zvyškového tepla. Varnú dosku očistite navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou, aby ste zabránili tvorbe vodného kameňa. Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky. Postupujte podľa pokynov výrobcov na obaloch výrobkov.

Nikdy nepoužívajte:

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

Odolné nečistoty najlepšie odstraňujte pomocou škrabky na sklo, ktorú môžete zakúpiť v maloobchodoch. Postupujte podľa pokynov výrobcu. Vhodnú škrabku na sklo môžete zakúpiť 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	Očistite varnú dosku ihneď po jej vychladnutí. Môžete použiť iba čistiaci prostriedok na sklokeramické dosky.*
Cukor, ryžový škrob alebo umelá hmota	Okamžite očistite. Používajte škrabku na sklo. Varovanie: Nebezpečenstvo popálenia.*

* Potom očistite navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou.

Upozornenie: Kým varná doska nevychladla, nepoužívajte na nej 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 teplú vodu so saponátom.
- Pred použitím nové umývacie hubky riadne vyperte.
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce piesok ani drsné čistiace prostriedky. Nepoužívajte
- škrabku na sklo ani ostré predmety.

Často kladené otázky

Pri použití spotrebiča

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

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

Prečo blikajú displeje a počujem zvukový signál?

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

Zvuky

Prečo spotrebič pri varení vydáva zvuky?

Zvuky môže spotrebič produkovať v závislosti od materiálu dna používanej 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 piskľavý zvuk:
Objaví sa, pokiaľ je riad prázdny. Tento zvuk zmizne, hneď ako do nádoby pridáte vodu alebo potraviny.

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

Hluk 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 kapitole ⟶ *"Indukčné varenie".*

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

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

Riad je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčné varenie.
Prekontrolujte, či sú varné nádoby vhodné pre indukčné varenie a či sú umiestnené na varnej zóne správnej veľkosti. Informácie o typu, veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v kapitole ⟶ *"Indukčné varenie"* a ⟶ *"Funkcia Kombinovaná varná zóna".*

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

Nádoby sú pre zapnutú varnú zónu príliš malé alebo nie sú vhodné pre indukčné varenie. Skontrolujte, či je varný riad vhodný pre indukčné varenie a že je umiestnený na varnej zóne správnej veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení varného riadu nájdete v kapitole ⟶ *"Idukčné varenie"* a ⟶ *"Funkcia Kombinovaná varná zóna".*

Čistenie

Ako mám varnú dosku vyčistiť?

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

Čo robiť v prípade poruchy?

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

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

Na ovládací panel neklaďte horúce nádoby.

Upozornenie

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

Zákaznícky servis

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

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

Pri kontakte so zákazníckym servisom uveďte, prosím, označenie produktu (E) a výrobné číslo konkrétneho spotrebiča (FD).

Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý sa nachádza:

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

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

Berte, prosím, na vedomie, že za návštevu servisného technika s cieľom opravy z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča sa hradí poplatok, a to i keď je spotrebič v záručnej lehote.

Spoľahnite sa na profesionalitu výrobcu vášho spotrebiča. Tak si môžete byť istí, že vaša oprava bude vykonaná školenými servisnými technikmi, ktorí so sebou vozia 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 HEZ 390042 indukčné varné dosky) s nasledujúcimi rozmermi:

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

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

* Recept je v súlade s DIN 44550
** Recept je v súlade s DIN EN 60350-2

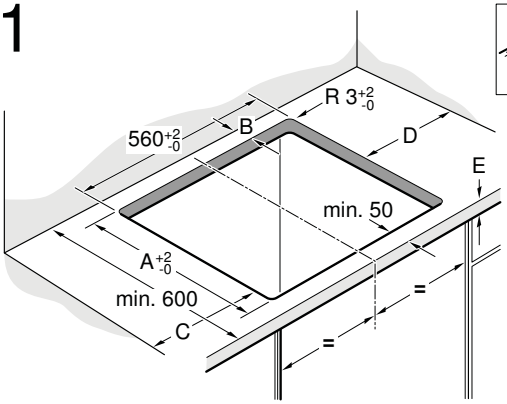
Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhratie Doba úpravy pokrmu (min:sek)	Pokrievka	Varenie Stupeň ohrevu	Pokrievka
Príprava mliečnej ryže Mliečna ryža, príprava s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Zahrejte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukor a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

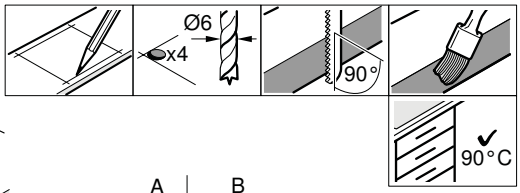
* Recept je v súlade s DIN 44550
** Recept je v súlade s DIN EN 60350-2

sk Montážny návod



1

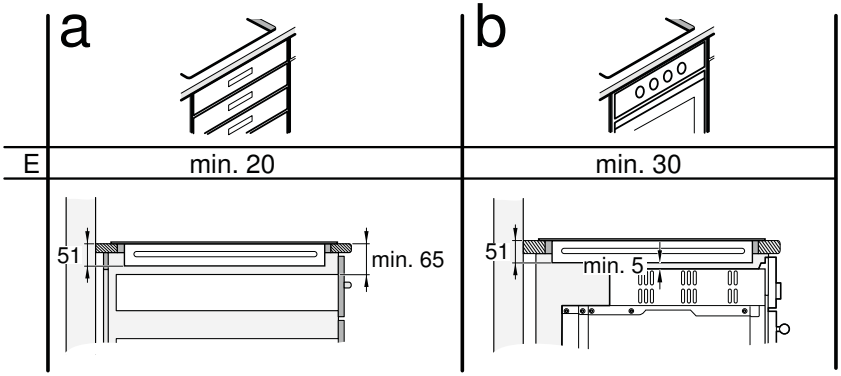




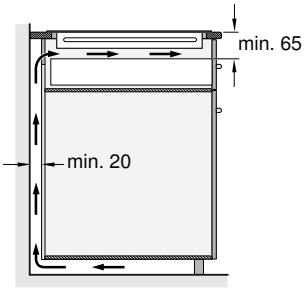
A	B
490	min. 60
500	min. 50

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

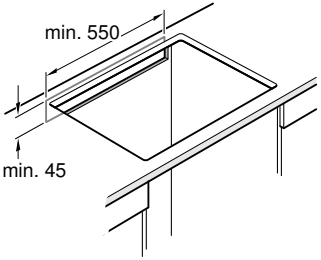
2



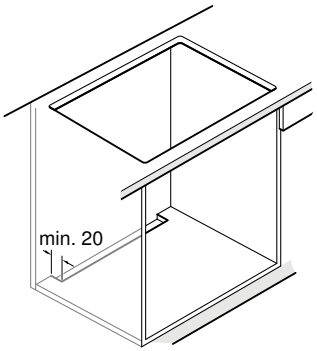
3a



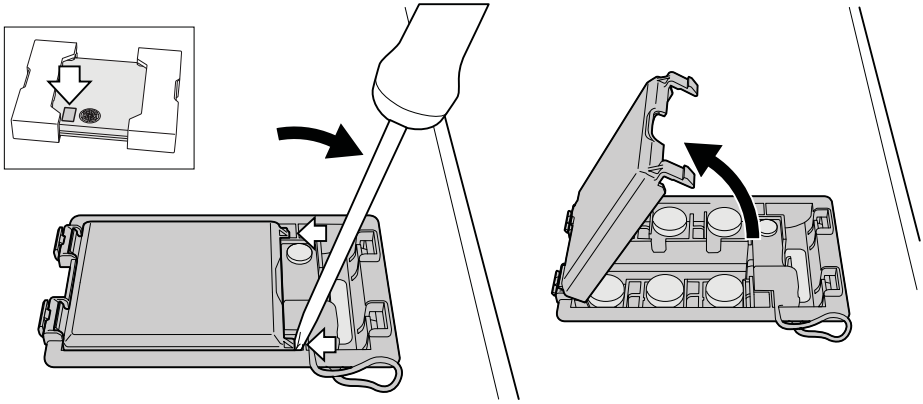
3b



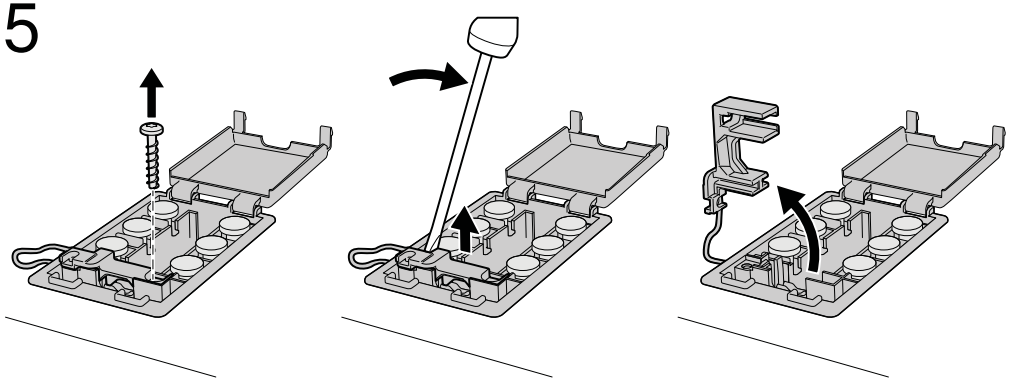
3c



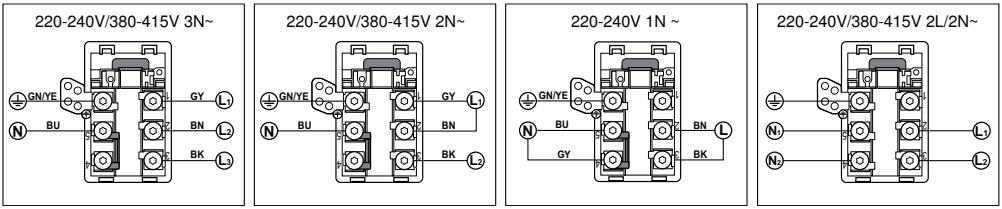
4



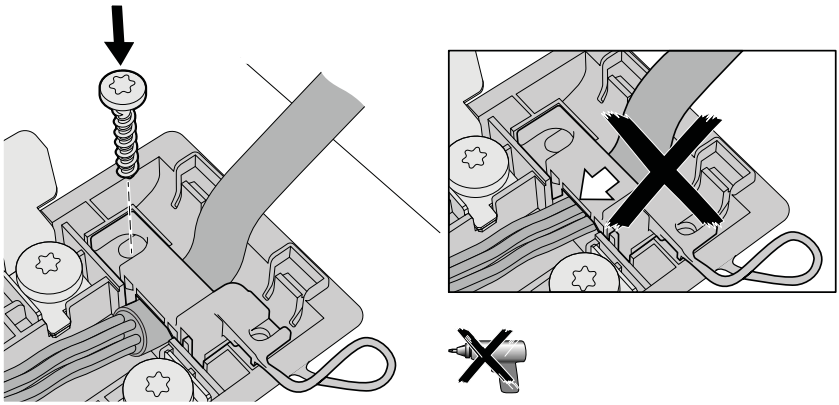
5



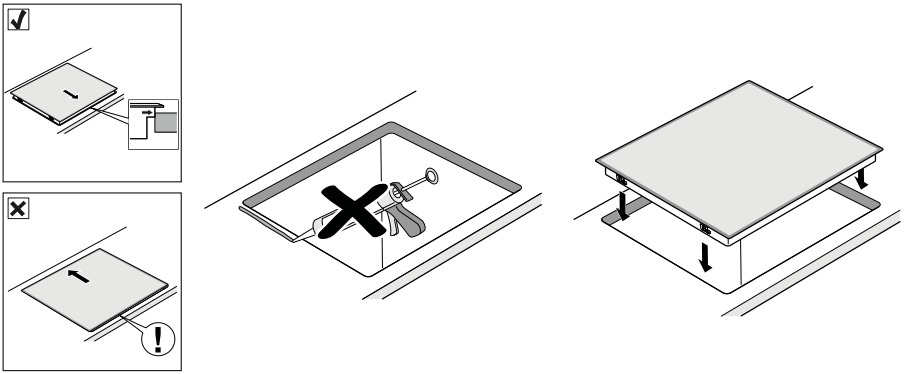
6


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

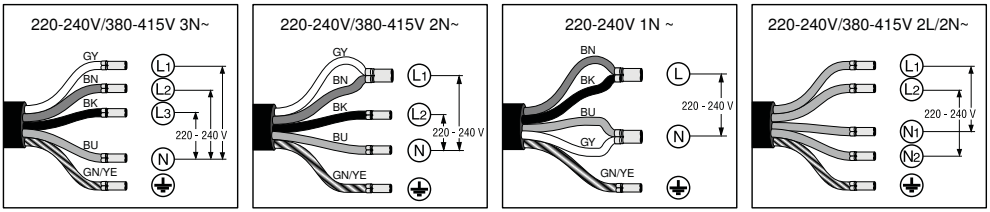
7



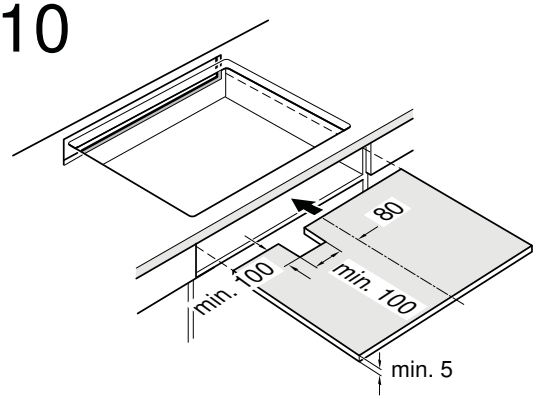
8

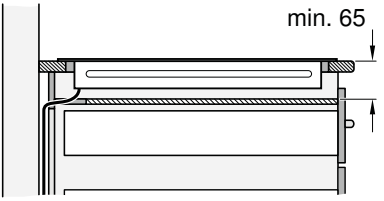


9



10





sk

Dôležité upozornenia

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

⚠ Nositelia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvniť elektronické implantáty, ako napr. kardiostimulátor alebo inzulínovú pumpu. Preto počas montáže dodržujte minimálny odstup od elektronických implantátov 10 cm.
Pripojenie do elektrického prúdu: Musí byť vykonané koncesovaným odborníkom. Pritom musia byť dodržané ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny.
Spotrebič musí byť napojený napevno a prípojka musí byť vybavená zodpovedajúcim odpojovačom podľa predpisov pre inštaláciu.
Typy na pripojenie: Spotrebič patrí do ochrannej triedy I a môže byť použitý iba v kombinácii s uzemnenou prípojkou. Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vzniknú v dôsledku chybnej elektrickej inštalácie.
Sieťový pripojovací kábel: Sieťový pripojovací kábel môže inštalovať iba odborník s licenciou alebo vyškolený technik zákazníckeho servisu. Potrebné údaje o pripojení nájdete na typovom štítku a na schéme pripojenia.
Montáž pod pracovnú dosku: Indukčné varné dosky môžu byť inštalované iba nad zásuvky alebo rúry na pečenie rovnakej značky, ktoré majú odvetrávanie. Pod varnou doskou sa nemôžu nachádzať žiadne chladničky, umývačky riadu, rúry bez odvetrávania alebo práčky.

Odsávač pár: Vzdialenosť medzi odsávačom pár a varnou doskou musí zodpovedať minimálne stanovenej vzdialenosti podľa montážneho návodu pre odsávač pár.
Pracovná doska: Musí byť rovná, vodorovná a stabilná. Dodržujte pokyny výrobcu pracovnej dosky.
Ak hrúbka pracovnej dosky, do ktorej bude zabudovaná varná doska, nezodpovedá zadaniu, vystužte ju nehoľavým materiálom odolným proti vode, kým nedosiahnete minimálnej odporúčanej hrúbky. V opačnom prípade sa nedá zaručiť dostačujúca stabilita.

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

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

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

Príprava nábytku, obrázok 1/2/3

Zabudovaný nábytok: Musí byť odolný minimálne do teploty 90 °C.
Výrez: Po vyrezaní odstráňte triesky.
Rezné plochy: Obstarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

Zabudovanie nad zásuvku, obrázok 2a

Pracovná doska: Musí mať hrúbku minimálne 20 mm.
Odvetrávanie: Vzdialenosť medzi povrchom pracovnej dosky a hornou oblasťou zásuvky musí byť 65 mm.
Upozornenie: Používajte iba deliacu priehradku z dreva, pretože kovové objekty v zásuvke môžu v dôsledku recirkulácie vzduchu z odvetrávania varnej dosky dosiahnuť vysokých teplôt **(obrázok 10)**.

Montáž nad rúru na pečenie, obrázok 2b
Priehradka: Musí mať hrúbku minimálne 30 mm.

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

Ventilácia, obrázok 3
Aby bola zaručená správna funkčnosť spotrebiča, musí byť varná doska zodpovedajúcim spôsobom odvetrávaná. Pretože ventilácia v spodnej časti spotrebiča potrebuje dostatočný prívod čerstvého vzduchu, musí byť nábytok inštalovaný zodpovedajúcim spôsobom. K tomu je potrebné nasledujúce:

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

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

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

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

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

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

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

Upozornenie: Ak potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznícky servis.

Nasadenie varnej dosky, obrázok 8
V prednej časti otvoru na zabudovanie zarovnajte varnú dosku a nasaďte ju.

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

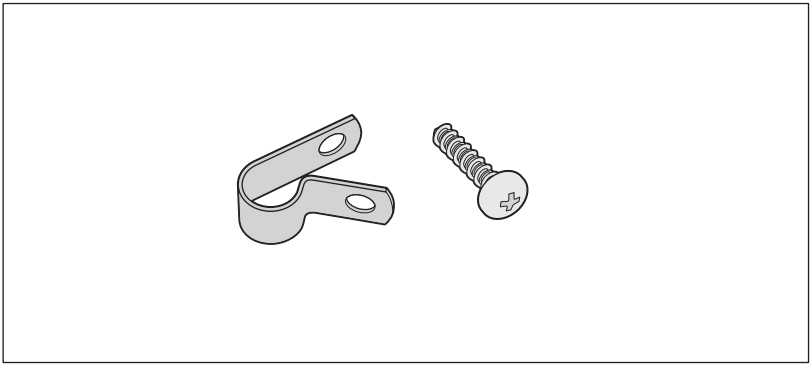
Pripojenie spotrebiča, obrázok 9

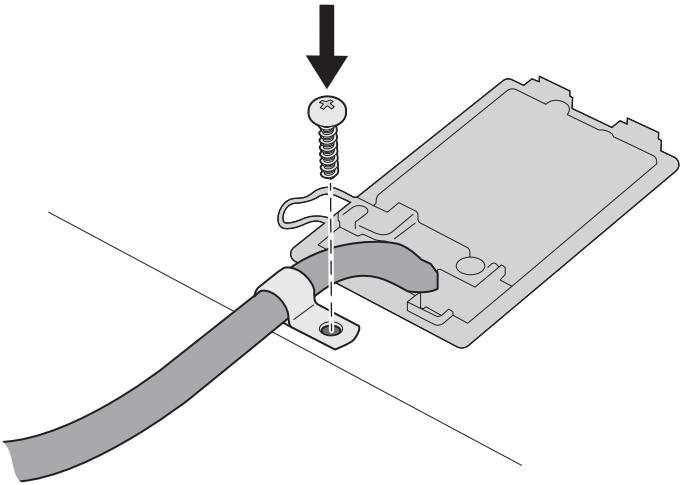
- Napätie: Pozri typový štítok.
- Pripojte iba podľa schémy pripojenia.
  BN: hnedý
  BU: modrý
  GN/YE: žltý a zelený
  BK: čierny
  GY: sivý
- Podľa druhu pripojenia musí byť prípadne zmenené usporiadanie svoriek dodaných z výroby. Svorky musia byť prípadne skrátené a izolácia odstránená, aby bolo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

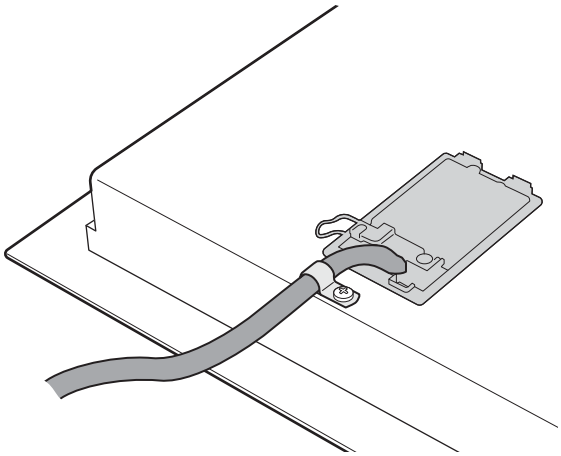
Demontáž spotrebiča

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

Pozor!
Poškodenie spotrebiča! Neskúšajte vytiahnuť spotrebič páčením zhora.







Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		BOSCH	
Identifikácia modelu		PVS651FC1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		indukčné	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
ľavá predná	Ø	21	cm
ľavá zadná	Ø	21	cm
pravá zadná	Ø	14,5	cm
pravá predná	Ø	18	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
ľavá predná		176,7	Wh/kg
ľavá zadná		176,7	Wh/kg
pravá zadná		170,0	Wh/kg
pravá predná		170,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		173,3	Wh/kg

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

BOSCH
Stvorené pre život

Záručný list

firmy **BSH** domácí spotřebiče s.r.o.

2 roky
záruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

Vyhlásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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



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

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

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

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.