



BOSCH



PIN 675N27E

PIN675N27E

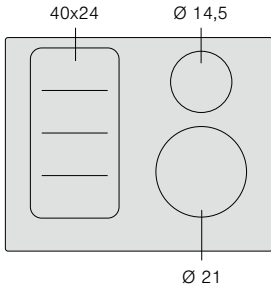


4 242002 736402

Návod k použití

PIN 675N27E

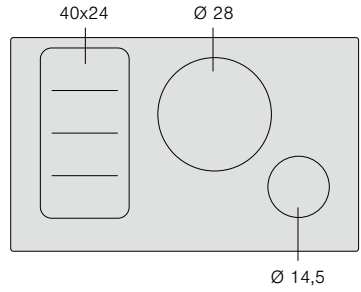
PIN...N...



		g*	b*
40x24		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

PIN8..N...



		g*	b*
40x24		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 28		2.400 W	3.500 W

* IEC 60335-2-6

Bezpečnostní pokyny	3	Dětská pojistka	13
Příčiny poškození	5	Aktivace a deaktivace dětské pojistky.....	13
Ochrana životního prostředí	5	Automatická dětská pojistka	13
Ekologická likvidace.....	5	Funkce Powerboost	13
Rady k úspoře energie	5	Omezení při použití	13
Indukční vaření	6	Aktivace	13
Výhody indukčního vaření	6	Dezaktivace této funkce	13
Vhodné nádoby.....	6	Funkce nastavení času	14
Seznámení se spotřebičem	7	Automatické vypnutí varné zóny.....	14
Ovládací panel	7	Budík	14
Varné zóny	7	Funkce ochranného zajištění při čištění	14
Ukazatel zbytkového tepla	7	Automatické omezení času	14
Programování varné desky	8	Základní nastavení	15
Zapnutí a vypnutí varné desky	8	Provedení základního nastavení	15
Nastavení varné zóny	8	Péče o spotřebič a jeho čištění	16
Tabulka vaření.....	8	Varná deska.....	16
Flexibilní zóna	10	Rámeček varné desky.....	16
Doporučení pro používání nádobí	10	Odstranění závad	16
Upozornění	10	Běžný hluk při provozu spotřebiče.....	17
Použití jako jedna varná zóna	10	Zákaznický servis	17
Použití jako dvě samostatné varné zóny	10	Testy pokrmů	18
Funkce smažení	11		
Pánve pro funkci smažení.....	11		
Teplotní stupně.....	11		
Nastavení této funkce	11		
Tabulka	12		
Programy pro smažení.....	13		

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:

www.bosch-home.com/cz

Bezpečnostní pokyny

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

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

Montáž přístroje se musí provádět podle přiloženého návodu k montáži.

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

Nepoužívejte žádné krycí desky nebo nevhodné ochranné mříže za účelem zajištění bezpečnosti dětí. Mohou vést k nehodám způsobeným např. přehřátím, vznícením nebo prasknutím materiálu.

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

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

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

Nebezpečí požáru!

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

Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice nebo pokličky.
- Odpojte varný panel vždy po každém použití pomocí hlavního vypínače. Nečekejte na automatické vypnutí varného panelu, které nastává po detekci odebrání nádoby.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Elektromagnetické nebezpečí!

Tento spotřebič je v souladu s normami o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibilitě. Osoby s implantovaným kardiostimulátorem by však neměly tento spotřebič obsluhovat. Přestože riziko je malé, nelze 100% zaručit, že všechna tato zařízení, jež jsou na trhu, splňují platné normy o elektromagnetické kompatibilitě a že nevzniknou interference ohrožující správné fungování těchto zařízení. Je rovněž možné, že osoby užívající zařízení jiného typu, jako např. naslouchátka, mohou pocítit určité potíže.

Nebezpečí poruchy!

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

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

Nebezpečí poranění!

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

Příčiny poškození

Pozor!

- Hrubá dna nádob mohou varnou desku poškrábat.
- Na varné zóny nikdy nestavějte prázdné nádoby. Mohou způsobit její poškození.

- Nikdy neodkládejte horké nádoby na ovládací panel, zóny ukazatelů nebo na rámeček desky. Mohou způsobit jejich poškození.
- Pád tvrdých nebo špičatých předmětů na varnou desku může způsobit její poškození.
- Položte-li na horkou varnou zónu allobal a plastové nádoby, dojde k jejich roztavení. Nedoporučujeme používat na varné desce ochrannou fólii.

Celkový vzhled

V následující tabulce jsou uvedena nejčastější poškození:

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

Ochrana životního prostředí

Ybalte spotřebič a obalový materiál zlikvidujte způsobem respektujícím životní prostředí.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

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

Rady k úspoře energie

- Používejte vždy pokličku vhodnou pro daný hrnec. Při vaření bez pokličky je zapotřebí mnohem více energie. Používejte skleněnou pokličku, abyste se mohli do nádoby podívat bez nutnosti pokličku zvedat.
- Používejte nádoby s rovným dnem. Pokud dno nádoby není rovné, je spotřeba energie mnohem vyšší.

- Průměr dna nádoby musí odpovídat velikosti varné zóny. Příliš malý průměr oproti varné zóně může způsobovat plynutí energií. Pozor: Výrobci nádobí většinou uvádějí horní průměr nádoby, který je obvykle větší než průměr dna.
- Pro malé množství potravin použijte malou nádobu. Velká poloprázdná nádoba je náročná na spotřebu energie.
- Vařte v malém množství vody. Tím ušetříte energii a zachováte veškeré vitamíny a minerály obsažené v zelenině.
- Nádobu vždy postavte tak, aby zakrývala co největší plochu varné zóny.
- Zvolte nejnižší varný stupeň, který dokáže udržovat pokrm ve varu. Při příliš vysokém varném stupni dochází k plynutí energií.

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

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

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

Vhodné nádoby

Feromagnetické nádoby

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

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

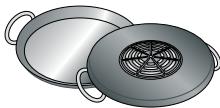
Zda se jedná o vhodné nádoby ověřte podle toho, že jejich dno přitahuje magnet.

Další nádoby pro indukční vaření

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



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



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



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

Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívejte difuzní podložky ani nádoby:

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

Vlastnosti dna nádobí

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

Nádoba není umístěna nebo nemá vhodnou velikost

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

Prázdné nádoby a nádoby se slabým dnem

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

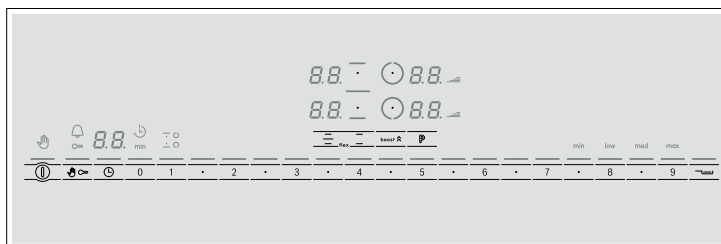
Detekce nádoby

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

Seznámení se spotřebičem

Návod k použití platí pro různé varné desky. Na straně 2 naleznete přehled typů s rozměry.

Ovládací panel



Ovládací pole

	Hlavní vypínač
	Zvolte varnou zónu.
	1•2•...8•9 Programovací zóna
	Ochranné zajištění při čištění
	Dětská pojistka
	Funkce Powerboost
	Funkce Powerboost
	Funkce Powerboost
	Funkce Powerboost
	Funkce Powerboost
	Funkce Powerboost

Ukazatele

	Varné stupně
	Provozní stav
	Zbytkové teplo
	Funkce Powerboost
	Funkce nastavení času
	Budík
	Dětská pojistka
	Ochranné zajištění při čištění
	Automatické vypnutí
	Funkce smažení
	Funkce smažení
	Teplota funkce smažení
	Teplotní stupně
	Flexibilní zóna

Ovládací pole

Stisknutím symbolu dojde k aktivaci příslušné funkce.

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

Varné zóny

Varná zóna	Zapnutí a vypnutí
Jednookruhová varná zóna	Používejte varnou nádobu vhodné velikosti.
Flexibilní zóna	Viz odstavec „flexibilní zóna“

Používejte pouze nádoby vhodné k indukčnímu vaření, viz odstavec „Vhodné varné nádoby“.

Ukazatel zbytkového tepla

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

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

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

Programování varné desky

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

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná pomocí hlavního vypínače.

Zapnutí: Stiskněte symbol ①. Ukazatel hlavního vypínače a ukazatele volby varných zón se rozsvítí. Varná deska je připravena k provozu.

Vypnutí: Stiskněte symbol ②. Ukazatel hlavního vypínače a ukazatele varných zón zhasnou. Varná deska je vypnuta. Ukazatel zbytkového tepla zůstane rozsvícený, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění: Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuté déle než 15 sekund.

Nastavení varné zóny

Poté pomocí symbolů 1 až 9 zvolte požadovaný varný stupeň.

Varný stupeň 1 = minimální výkon

Varný stupeň 9 = maximální výkon

Každý varný stupeň je vybaven jedním mezistupněm. Tento stupeň je na programovací zóně označen symbolem ●.

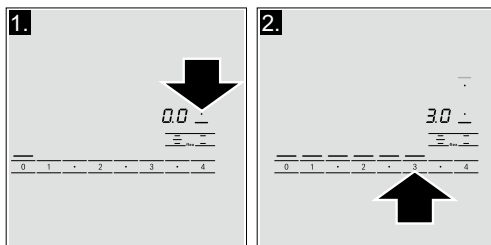
Nastavení varného stupně

Varná deska musí být zapnuta.

1. Stiskněte symbol □ nebo ○ požadované varné zóny.

Rozsvítí se ukazatel 0.0.

2. Poté stiskněte symbol požadovaného varného stupně.



Varný stupeň je nastaven.

Změna varného stupně:

Zvolte varnou zónu a poté stiskněte symbol požadovaného varného stupně. Pro zvolení mezistupně stiskněte symbol ●, který se nachází mezi symboly varných stupňů .

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a poté stiskněte symbol varného stupně 0.

Upozornění: Pokud jste na indukční varnou zónu nepostavili varnou nádobu, zvolený varný stupeň bliká. Po uplynutí určitého časového úseku se varná zóna vypne.

Tabulka vaření

V následující tabulce je uvedeno několik příkladů.

Doba vaření závisí na varném stupni, typu, hmotnosti a kvalitě potravin. Z toho důvodu existují rozdíly.

Kašovitě pokrmy, krémy či husté omáčky zahřívejte za občasného míchání.

Na začátku vaření použijte varný stupeň 9.

	Varný stupeň	Doba vaření
Rozpouštění		
Čokoláda, čokoládová poleva	1–1,5	–
Máslo, med, želatina	1–2	–
Ohřívání, udržování teplého pokrmu		
Vařená zelenina (např. čočka)	1,5–2	–
Mléko**	1,5–2,5	–
Párky ohřáté ve vodě**	3–4	–
Rozmrazování a ohřívání		
Hluboce zmražený špenát	3–4	15–25 min
Hluboce zmražený guláš	3–4	30–40 min
Vaření na pomalém plameni, udržování varu na pomalém plameni		
Bramborové knedlíky*	4,5–5,5	20–30 min
Ryby*	4–5	10–15 min
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1–2	3–6 min
Jemné omáčky, např. bernská omáčka, holandská omáčka	3–4	8–12 min

* Vaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Často obračejte

	Varný stupeň	Doba vaření
Udržování varu, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2–3	15–30 min
Rýže s mlékem	2–3	30–40 min
Brambory ve slupce	4–5	25–30 min
Loupané brambory, osolené	4–5	15–25 min
Těstoviny*	6–7	6–10 min
Vařené maso se zeleninou, polévky	3,5–4,5	15–60 min
Zelenina	2,5–3,5	10–20 min
Zelenina – hluboce zmražená	3,5–4,5	7–20 min
Maso se zeleninou v tlakovém hrnci	4,5–5,5	–
Dušení		
Masové závitky	4–5	50–60 min
Dušené maso	4–5	60–100 min
Guláš	3–4	50–60 min
Pečení / smažení v malém množství oleje**		
Plátky přírodní nebo obalované	6–7	6–10 min
Plátky hluboce zmražené	6–7	8–12 min
Kotlety přírodní nebo obalované***	6–7	8–12 min
Biftek (tloušťka 3 cm)	7–8	8–12 min
Drůbeží prsa (tloušťka 2 cm)***	5–6	10–20 min
Drůbeží prsa hluboce zmražená***	5–6	10–30 min
Karbanátky, masové knedlíčky (tloušťka 3 cm)***	4,5–5,5	30–40 min
Ryba nebo rybí filé přírodní	5–6	8–20 min
Ryba nebo rybí filé obalované	6–7	8–20 min
Ryba obalovaná hluboce zmražená, např. rybí prsty	6–7	8–12 min
Krevety a garnáty	7–8	4–10 min
Hluboce zmražené pokrmy, např. předsmažené potraviny	6–7	6–10 min
Palačinky	6–7	Jednotlivé porce smažte postupně
Tortilla	3,5–4,5	Jednotlivé porce smažte postupně
Volské oko	5–6	3–6 min
Smažení, fritování** (porce po 150–200 g v 1–2 litrech oleje)		
Hluboce zmražené pokrmy, např. hranolky, kuřecí nugetky	8–9	Smažte jednotlivé porce postupně
Krokety hluboce zmražené	7–8	
Maso, např. kuřecí kousky	6–7	
Ryba obalovaná ve strouhance nebo v pивním těstíčku	6–7	
Zelenina, houby, obalované ve strouhance nebo v pивním těstíčku, např. žampiony	6–7	
Cukrovinky, např. koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4–5	

* Vaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Často obracejte

Flexibilní zóna

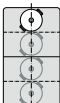
V závislosti na momentálních potřebách při vaření může být používána jako jedna jediná varná zóna, anebo jako dvě samostatné varné zóny.

Skládá se ze 4 induktorů, které fungují nezávisle na sobě. Je-li v provozu flexibilní zóna, zapne se pouze ta zóna, která je zakryta nádobou.

Doporučení pro používání nádobí

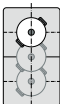
Pro zajištění správné detekce a šíření tepla doporučujeme nádobu umístit na střed zóny:

Jako jediná varná zóna



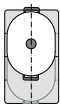
Průměr stejný nebo menší než 13 cm

Postavte nádobu do některé ze 4 pozic znázorněných na obrázku.



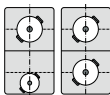
Průměr větší než 13 cm

Postavte nádobu do některé ze 3 pozic znázorněných na obrázku.



Pokud nádoba zasahuje na více než jednu varnou zónu, postavte ji blíže k hornímu nebo spodnímu okraji flexibilní varné zóny.

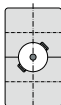
Jako dvě samostatné varné zóny



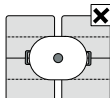
Jak přední, tak i zadní zóna jsou opatřeny dvěma induktory a mohou být používány nezávisle na sobě tak, že na každé z nich se nastaví potřebný varný stupeň; v takovém případě se doporučuje používat na každé zóně jen jednu nádobu.

Upozornění

Při použití dvou nádob různé o velikosti nebo z různých materiálů mohou vznikat zvláštní zvuky či vibrace, které však nemají žádný vliv na správnou funkci zóny.



Při použití jako jediné varné zóny dosáhnete maximálního výkonu funkce Powerboost, pokud nádobu umístíte na střed flexibilní zóny.



U varných desek s více flexibilními zónami není vhodné používat pro jedinou nádobu několik zón současně.

Použití jako jedna varná zóna

Nejlii nastaveno jinak, je flexibilní zóna užívána jako jedna jediná varná zóna.

Aktivace

Varná deska musí být zapnuta.

1. Pomocí symbolu nebo zvolte flexibilní zónu.

Ukazatel se rozsvítí.

2. V programovací zóně zvolte varný stupeň.

Flexibilní zóna je zapnutá.

Změna varného stupně:

V programovací zóně změňte varný stupeň.

Přidání další nádoby

Zvolte flexibilní varnou zónu a poté stiskněte symbol pro detekci varné nádoby. Je zachován dříve nastavený varný stupeň.

Upozornění: Pokud u varné zóny, která je v provozu, dojde k přemístění nebo k nadzvednutí nádoby, varná deska zahájí automatické vyhledávání a dříve nastavený varný stupeň bude zachován i nadále.

Deaktivace této funkce

Zvolte varnou zónu a stiskněte symbol 0.

Použití jako dvě samostatné varné zóny

Flexibilní varnou zónu lze používat jako dvě samostatné varné zóny.

Aktivace

Varná deska musí být zapnuta.

1. Zvolte flexibilní zónu a poté stiskněte symbol .

Rozsvítí se ukazatel mezi symboly a .

2. Zvolte některou varnou zónu flexibilní varné zóny. Ukazatel se rozsvítí.

3. V programovací zóně zvolte varný stupeň.

Dezaktivace této funkce

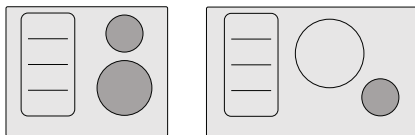
Zvolte varnou zónu a stiskněte symbol 0. Varná zóna se vypne.

Upozornění: Pokud se varná deska vypne a poté znovu zapne, bude flexibilní zóna znovu používána jako jedna jediná varná zóna.

Funkce smažení

Tato funkce umožňuje smažení s automatickou regulací teploty pánve.

V závislosti na modelu je tato funkce k dispozici buď u varných zón na pravé straně, nebo u varných zón vpravo dole (viz obrázek).



Výhody při smažení

Varná zóna hřeje, pouze pokud je to potřeba. Tímto způsobem dochází k úspoře energie. Olej a tuk se nepřehřívají.

Upozornění

- Olej, máslo nebo sádlo nikdy nenechávejte ohřívat bez dozoru.
- Umístěte pánev na střed varné zóny. Ujistěte se, že průměr dna pánve je správný.

- Nepřikrývejte pánev pokličkou. V opačném případě je automatická regulace nefunkční. Můžete používat ochranné sítko, při jeho použití je automatická regulace funkční.
- Používejte pouze olej vhodný ke smažení. Pokud použijete máslo, margarín, olivový olej nebo vepřové sádlo, zvolte teplotní stupeň **min**.

Pánve pro funkci smažení

Pro tuto funkci existují vhodné pánve, které můžete dodatečně zakoupit jako zvláštní příslušenství ve speciálních obchodech nebo v našem odborném technickém servisu. Vždy uvádějte příslušnou referenci.

- **HEZ390210** malá varná nádoba (o průměru 15 cm).
- **HEZ390220** středně velká varná nádoba (19 cm)
- **HEZ390230** velká varná nádoba (21 cm)

Pánve jsou nepřilnavé. Taktéž je možné smažit pokrmy v malém množství oleje.

Níže uvedené teplotní stupně jsou speciálně nastaveny pro tento typ nádobí.

Upozornění: Pokud používáte jiný typ pánve, vyzkoušejte nejprve nižší teplotní stupeň a teplotu pak případně dle potřeby upravujte. U těchto pánví může dojít k přehřátí.


Teplotní stupně

Stupeň výkonu	Teplota	Vhodné pro
max	vysoká	např. pochoutky z brambor, smažené brambory nebo krvavý biftek
med	střední-vysoká	např. lehké smažení jako obalované mražené výrobky, řízky, ragú, zelenina
low	nízká-střední	např. smažení silnějších kousků, jako jsou karbanátky a párky, ryby.
min	nízká	např. omelety, na másle, olivovém oleji nebo margarínu

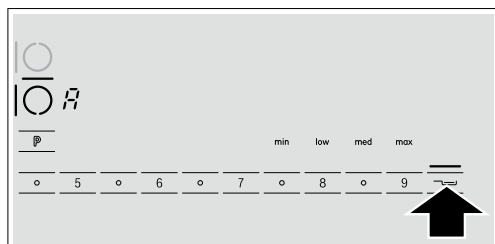
Nastavení této funkce

Podle tabulky zvolte vhodný teplotní stupeň. Položte pánev na varnou zónu.

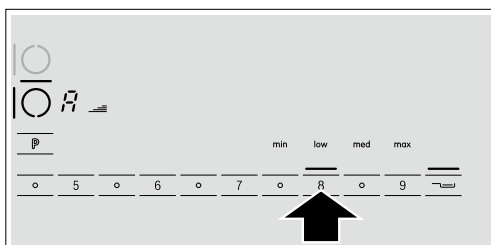
Varná deska musí být zapnuta.

1. Zvolte varnou zónu. Stiskněte symbol . Na digitálním ukazateli varné zóny se rozsvítí ukazatel **R**.

Možné teplotní stupně se objeví na ovládacím poli pro varný stupeň.



2. Během následujících 10 sekund zvolte požadovaný teplotní stupeň pomocí symbolu pro příslušný varný stupeň. (viz obrázek) Funkce smažení je aktivována.



Symbol teploty zůstává rozsvícený, dokud nebude dosažena teplota smažení.

3. Přidejte na pánev tuk a následně potraviny. Potraviny obračejte, abyste zabránili jejich připálení.

Vypnutí funkce smažení

Stiskněte symbol .

Tabulka

Vtabulce je uveden teplotní stupeň vhodný pro jednotlivé druhy potravin. Doba vaření závisí na typu, hmotnosti, tloušťce a kvalitě potravin.

Zvolený varný stupeň se liší podle použitého typu pánve.

		Teplotní stupeň	Doba vaření od zaznění zvukového signálu
Maso	Řízky přírodní nebo obalované	med	6-10 min
	Svíčková pečeně	med	6-10 min
	Kotlety	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Biřtek málo propečený (3 cm silný)	max	6-8 min
	Biřtek středně nebo hodně propečený (3 cm silný)	med	8-12 min
	Prsíčka (2 cm silná)	low	10-20 min
	Párky, vařené nebo syrové	low	8-20 min
	Hamburgry / karbanátky	low	6-30 min
	Sekaná	min	6-9 min
	Ragú, gyros	med	7-12 min
	Mleté maso	med	6-10 min
	Prorostlý bůček	min	5-8 min
Ryby	Smažené ryby	low	10-20 min
	Rybí filé přírodní nebo obalované	low / med	10-20 min
	Krevety agarnáty	med	4-8 min
Vaječné pokrmy	Palačinky	med	Jednotlivé porce smažte postupně
	Omeleta, tortilla	min	Jednotlivé porce smažte postupně
	Volské oko	min / med	2-6 min
	Míchaná vejce	min	2-4 min
	Rakouské trhance / Kaiserschmarrn	low	10-15 min
	Topinky / Chléb ve vajíčku	low	Jednotlivé porce smažte postupně
Brambory	Opečené brambory, připravené z brambor vařených ve slupce	max	6-12 min
	Opečené brambory, připravené ze syrových brambor*	low	15-25 min
	Bramborová hnízda	max	Jednotlivé porce smažte postupně
	Glazované brambory	med	10-15 min
Zelenina	Česnek, cibule	min	2-10 min
	Cuketa, lilek	low	4-12 min
	Paprika, zelený chřest	low	4-15 min
	Houby	med	10-15 min
	Glazovaná zelenina	med	6-10 min
Mražené výrobky	Řízek	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Prsíčka	min	10-30 min
	Nugetky	med	10-15 min
	Gyros, Kebab	med	10-15 min
	Rybí filé, přírodní nebo obalované	low	10-20 min
	Rybí prsty	med	8-12 min
	Hranolky	med / max	4-6 min
	Minutky a zelenina pro přípravu na pánvi	min	8-15 min
	Jarní roľky	low	10-30 min
	Camembert / sýr	low	10-15 min
Další	Camembert / sýr	low	7-10 min
	Polotovary předvařené ve vodě, např. těstoviny na pánvičku	min	4-6 min
	Toast, topinky	low	6-10 min
	Mandle / ořechová jádra / piniové ořechy*	min	3-7 min

* Na studené pánvi.

Programy pro smažení

Tyto programy používáte pouze spánvemi doporučenými pro funkci smažení.

Pomocí těchto programů můžete připravit následující pokrmy:

Program	Pokrm
P1	Řízek
P2	Drůbeží prsa, cordon bleu
P3	Krvavý biftek
P4	Biftek středně propečený nebo hodně propečený
P5	Ryby
P6	Mražené pokrmy a zelenina pro přípravu na pánvi
P7	Trouba - mražené hranolky
P8	Palačinky
P9	Omeleta, vejce

Volba požadovaného programu

Zvolte varnou zónu.

1. Stisknete symbol **P**. Na digitálním ukazateli varné zóny se rozsvítí ukazatel **P**.
2. Během následujících 10 sekund zvolte požadovaný program pomocí symbolů od 1 do 9.

Program je zvolen.

Symbol teploty zůstane rozsvícený, dokud nebude dosažena příslušná teplota. Po jejím dosažení zazní zvukový signál a symbol teploty zhasne.

Přidejte na pánev olej nebo tuk a následně potraviny. Potraviny obračejte, abyste zabránili jejich připálení.

Vypnutí nastaveného programu



Stisknete symbol **P**.


Dětská pojistka

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

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: Na cca 4 sekundy stisknete symbol . Symbol  se na 4 sekundy rozsvítí. Varná deska je nyní uzamčena.

Vypnutí: Na cca 4 sekundy stisknete symbol . Funkce blokování je nyní deaktivována.

Automatická dětská pojistka

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

Zapnutí a vypnutí

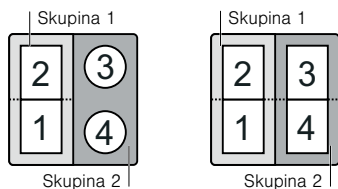
V kapitole *Základní nastavení* jsou uvedeny informace o zapojení automatické dětské pojistky.

Funkce Powerboost

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


Omezení při použití

Tato funkce je k dispozici u všech varných zón pouze tehdy, není-li zapnuta druhá varná zóna téže skupiny. (Viz obrázek.) V opačném případě bude na ukazateli zvolené varné zóny blikat **b** a 9 a následně se pak automaticky nastaví varný stupeň 9, aniž by byla funkce aktivována.




Upozornění: Na flexibilní zóně, pokud ji používáte jako jednu jedinou varnou zónu, můžete aktivovat funkci Powerboost. V takovém případě umístěte nádobu přímo na střed tak, jak je uvedeno v kapitole *Flexibilní zóna*.

Aktivace

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

Funkce Powerboost je aktivována.

Dezaktivace této funkce

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

Funkce Powerboost je deaktivována.

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

Funkce nastavení času




Tato funkce může být využívána dvěma různými způsoby:

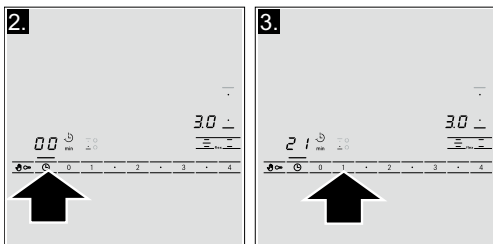
- pro automatické vypnutí varné zóny.
- jako budík

Automatické vypnutí varné zóny

Zadejte dobu vaření u požadované varné zóny. Po uplynutí zadané doby se varná zóna automaticky vypne.

Nastavení této funkce

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný varný stupeň.
2. Stiskněte dvakrát symbol . Na displeji pro funkci nastavení času se rozsvítí  a .
3. Během následujících 10 sekund nastavte požadovaný čas pomocí symbolů od **1** do **9**.




Doba vaření začne ubíhat.

Upozornění: Je možné automaticky nastavit stejnou dobu vaření u všech zón. Nastavený čas bude ubíhat na každé varné zóně nezávisle.

V kapitole *Základní nastavení* jsou uvedeny informace o automatickém nastavení doby vaření.

Změna nebo zrušení doby vaření

Zvolte varnou zónu a poté dvakrát stiskněte symbol .



Zobrazí se ukazatele  a .


Proveďte změnu času pomocí symbolů od **1** do **9** nebo čas zrušte stisknutím **0**.

Automatické vypnutí varné zóny při použití funkce smažení


Pokud připravujete pokrmy pomocí funkce smažení, začne naprogramovaný čas ubíhat až po dosažení teploty nastavené pro zvolenou zónu.

Po uplynutí času

Po uplynutí nastavené doby vaření se varná zóna vypne. Zazní zvukový výstražný signál a u varné zóny se zobrazí  a na displeji funkce nastavení času se na 10 sekund zobrazí .

Při stisknutí symbolu  ukazatele zhasnou a zvukový signál přestane.




Upozornění

- Pokud byla nastavena doba vaření, je vždy na displeji zobrazen čas právě této funkce. Chcete-li zjistit zbývající dobu vaření u dané varné zóny, zvolte varnou zónu a dvakrát stiskněte symbol .
- Pokud byla délka doby vaření nastavena na několika varných zónách, na displeji se zobrazuje vždy jen doba vaření zvolené varné zóny.
- Doba vaření je možné nastavit až na 99 minut.




Budík

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



Nastavení této funkce

1. Stiskněte symbol . Ukazatel  se rozsvítí. Na displeji funkce nastavení času se rozsvítí .
 2. Pomocí symbolů od **1** do **9** proveďte nastavení času.
- Po několika sekundách začne ubíhat nastavený čas.

Po uplynutí času

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Na displeji funkce nastavení času se rozsvítí  a . Po stisknutí symbolu  ukazatele zhasnou.


Změna nebo zrušení doby vaření

Stiskněte symbol , ukazatel  se rozsvítí.

Proveďte změnu času pomocí symbolů od **1** do **9** nebo čas zrušte stisknutím **0**.

Funkce ochranného zajištění při čištění

Při čištění ovládacího panelu, zatímco je varná deska zapnuta, může dojít k samovolnému přepínání nastavených funkcí.


Za účelem zabránění přepínání nastavených funkcí disponuje tato varná deska funkcí ochranného zajištění při čištění. Stiskněte symbol . Zazní zvukový signál. Ovládací panel se na 35 sekund zablokuje. Nyní můžete vyčistit povrch

ovládacích pole bez rizika, že by mohlo dojít ke změně nastavení.

Upozornění: Blokování neovlivňuje funkci hlavního vypínače. Varnou desku je možné kdykoli vypnout.

Automatické omezení času

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

Ohřev varné zóny je přerušen. Na displeji varné zóny střídavě bliká  ukazatel zbytkového tepla *h/H*.

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

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

Základní nastavení

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

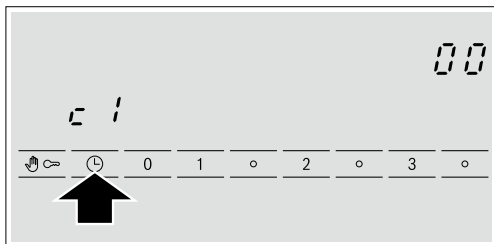
Ukazatel	Funkce
c 1	Automatická dětská pojistka ☐ Vypnuto* ! Zapnuto
c 2	Zvukové signály ☐ Potvrzující signál i chybový signál jsou vypnuté. ! Pouze potvrzující signál je vypnutý. ☑ Aktivovány jsou všechny signály.*
c 5	Automatické nastavení doby vaření ☐ Vypnuto* !-99 Doba pro automatické vypnutí
c 6	Délka trvání signálu funkce nastavení času ! 10 sekund* ☑ 30 sekund ☑ 1 minuta
c 7	Funkce Power-Management ☐ = Vypnuto* ! = 1 000 W minimální výkon ! = 1 500 W ☑ = 2 000 W ... 9 nebo 9. = maximální výkon varné desky
c 9	Doba pro zvolení varné zóny ☐ Bez omezení: Zůstává zvolena naposledy naprogramovaná varná zóna.* ! Omezeno: Varná zóna setrvá zvolená pouze po dobu 10 sekund.
c ☐	Návrat k původnímu nastavení ☐ osobní nastavení* ! návrat k nastavení od výrobce

*Nastaveno od výrobce

Provedení základního nastavení

Varná deska musí být vypnutá.

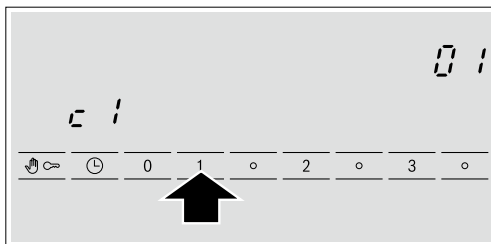
1. Zapněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.
2. V následujících 10 sekundách stiskněte na 4 sekundy symbol ☐.



Vlevo na displeji se zobrazí **c 1** a vpravo ☐.

3. Tiskněte symbol ☐ tak dlouho, dokud se nezobrazí ukazatel požadované funkce.

4. Poté pomocí symbolů od **0** do **9** zvolte požadované nastavení.



5. Tiskněte symbol ☐ po dobu delší než 4 sekundy. Nastavení je nyní uloženo.

Odejit ze základního nastavení

Vypněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.

Péče o spotřebič a jeho čištění

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

Varná deska

Čištění

Desku očistíte po každém použití. Zabráňte tím připálení zbytků jídla a nečistot ulpěných na varné desce. Nikdy nečistíte varnou desku, dokud dostatečně nevychladne.

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

Nikdy nepoužívejte:

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

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

Škrabky na sklo je možno získat v odborném servisním středisku.

Rámeček varné desky

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

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

Odstranění závad

Závady bývají obvykle způsobeny drobnými maličkostmi.

Předtím, než se spojíte s odborným servisním střediskem, berte prosím v potaz následující rady a upozornění.

Ukazatel	Závada	Řešení
žádný	Byl přerušen přívod elektrického proudu. Zapojení spotřebiče nebylo provedeno v souladu se schématem zapojení. Závada v elektronickém systému.	Za pomoci jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k přerušení dodávky elektrického proudu. Zkontrolujte, zda byl spotřebič zapojen v souladu se schématem zapojení. Pokud předcházejícími ověřeními nevyřešíte danou závadu, spojte se s odborným servisním střediskem.
\bar{E} bliká	Ovládací panel je mokrá, nebo je na něm umístěn nějaký předmět.	Vysušte zónu ovládacího panelu, nebo odstraňte daný předmět.
$\bar{E}r$ + číslo / \bar{d} + číslo / \bar{e} + číslo	Závada v elektronickém systému.	Vypojte varnou desku z elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*
$\bar{F}0$ / $\bar{F}9$	Vznikla interní vada ve výkonu funkce.	Vypojte varnou desku z elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*
$\bar{F}2$ / $\bar{F}5$	Elektronický systém se přehřál a vypnul příslušnou varnou zónu.	Vyčkejte, až elektronický obvod dostatečně vychladne. Poté stiskněte jakýkoliv symbol varné desky.*
$\bar{F}4$	Elektronický systém se přehřál a vypnul se všechny varné zóny.	
$\bar{U}1$	Přívodní elektrické napětí neodpovídá obvyklému limitu fungování.	Spojte se s dodavatelem elektrické energie.
$\bar{U}2$ / $\bar{U}3$	Varná zóna se přehřála a došlo k jejímu vypnutí za účelem ochrany pracovní desky.	Vyčkejte, až elektronický systém dostatečně vychladne, a poté varnou zónu opět zapněte.

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

Nepokládejte žádné horké nádoby na ovládací panel.

Běžný hluk při provozu spotřebiče

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

Hluboké hučení jako v transformátoru

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

Tiché hvízdání

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

Praskání

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

Hlasitější hvízdání

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

Hluk ventilátoru

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

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

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD:

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

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

Testy pokrmů

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

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

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

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

*Recept podle DIN 44550

**Recept podle DIN EN 60350–2

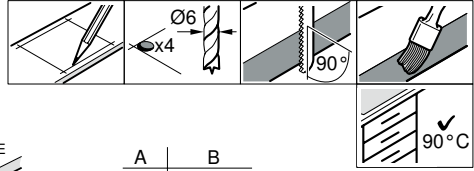
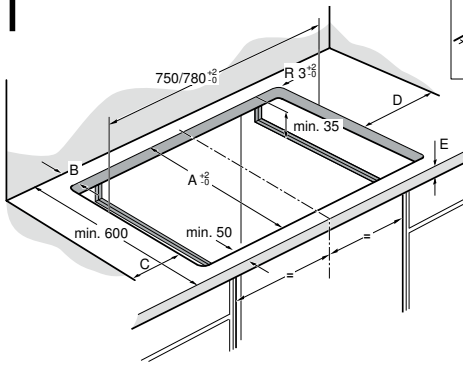
Testy pokrmů	Varná zóna	Předehřátí			Vaření	
		Varný stupeň	Doba trvání (min:s)	Poklička	Varný stupeň	Poklička
Smažení, vepřová panenka						
Nádoba: pánev						
Počáteční teplota panenky: 7 °C						
2 plátky panenky (celková hmotnost 200 g, tloušťka 1 cm)	Ø 18 cm	9	1:30	ne	7	ne
Smažení palačinek**	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

*Recept podle DIN 44550

**Recept podle DIN EN 60350–2

Montážní návod

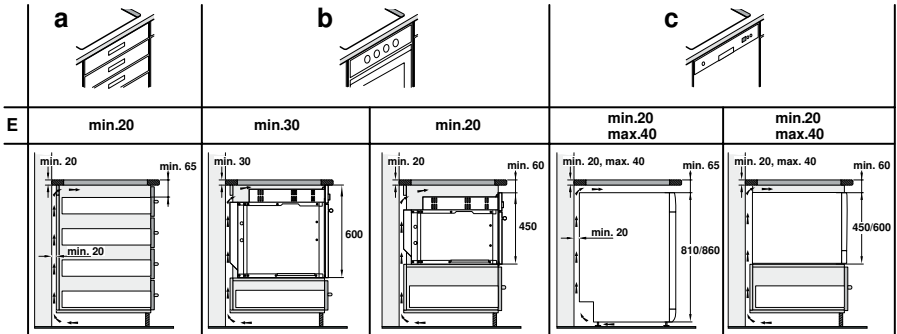
1



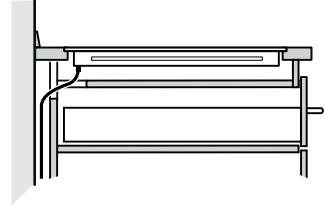
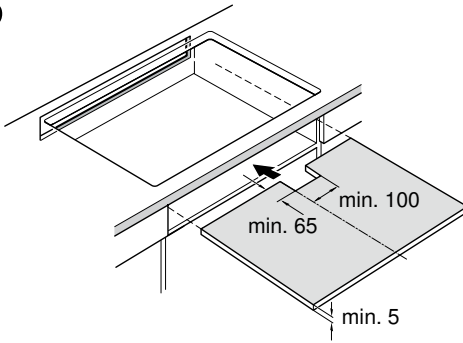
A	B
490	min. 60
500	min. 50

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

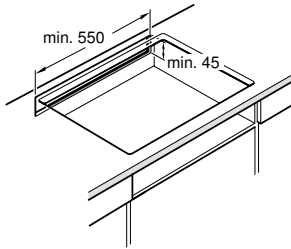
2



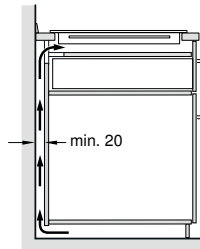
3



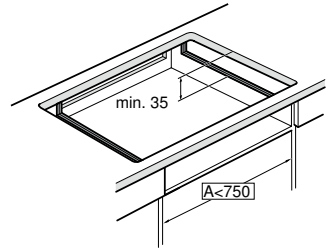
4a



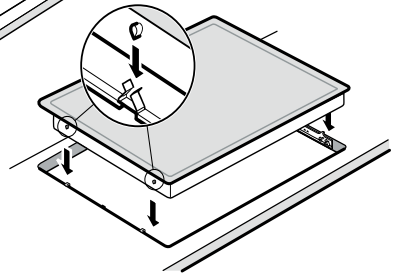
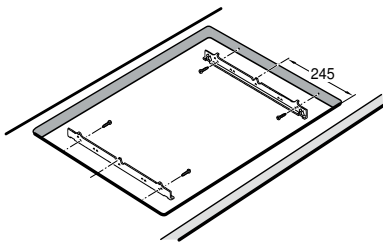
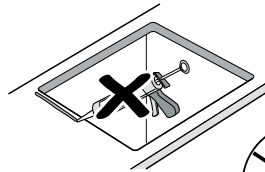
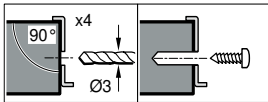
4b



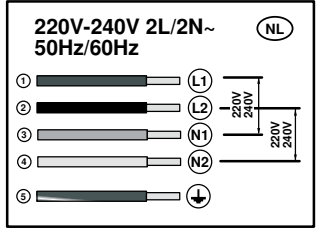
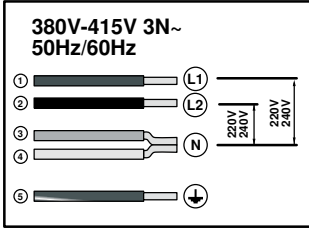
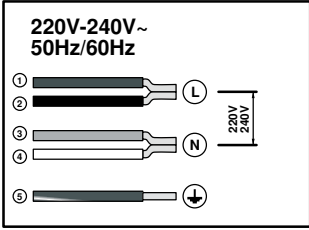
4c



5



6



Důležitá upozornění

Bezpečnostní upozornění: Bezpečnost během používání je zajištěna, pokud byla instalace provedena technicky správně a v souladu s montážními pokyny. Škody, které byly zapříčiněny neodbornou instalací, jsou v odpovědnosti osoby, která montáž provádí.

Elektrické připojení: Smí provádět jen elektrikář. Přitom platí místní nařízení dodavatele proudu.

Typy připojení: Spotřebič patří do třídy ochrany I a smí se používat jen v kombinaci s uzemněným připojením.

Výrobce nepřebírá odpovědnost za provozní závady nebo možné škody, které byly zapříčiněny nesprávnými elektrickými instalacemi.

Vestavění: Spotřebič musí být řádně připojen, a při pevném připojení musí být podle montážních předpisů zabudováno odpojovací zařízení.

Vestavění pod pracovní desku: Indukční varné desky se smí instalovat nad zásuvky, pečicí trouby s ventilátory stejného výrobce nebo myčky nádoby stejného výrobce. Pod varnou deskou nesmí být vestavěny chladničky, pečicí trouby bez ventilátoru ani pračky.

Síťový kabel: Síťový kabel nemačkejte ani netahejte přes ostré hrany. Pokud se nachází pod pečicí troubou, kabel vedte nad zadní hranou pečicí trouby až po připojovací zásuvku. Síťový kabel musí být umístěn tak, aby se nedotýkal horkých částí varné desky nebo pečicí trouby.

Pracovní deska: rovná, horizontální, stabilní. Dodržujte pokyny výrobce pracovní desky.

Záruka: Neodborně provedené vestavění, připojení nebo montáž vede ke ztrátě nároku na záruku.

Upozornění: Všechny práce uvnitř spotřebiče, včetně výměny přívodního kabelu musí provádět servisní služba, která je k tomu vyškolená.

Příprava nábytku pro vestavění, obr. 1, 2, 3, 4

Nábytek pro vestavění: Musí být odolný vůči teplotě alespoň 90°C.

Výřezy: Odstraňte piliny, které vznikly po provedení výřezu.

Řezné plochy: Zapečeteťte žáruvzdorným materiálem.

Upozornění: Pokud je šířka výřezu je 780 mm, použijte příslušenství dodané se zařízením.

Vestavění nad zásuvku, obrázek 2a

Kovové předměty, které se nachází v zásuvce, mohou dosáhnout velmi vysokých teplot vlivem zpětného proudění vzduchu ventilátoru varné desky, proto doporučujeme, zabudovat mezidno.

Mezidno: Můžete použít dřevěnou desku (**obrázek 3**) nebo vhodnou součást příslušenství, kterou lze objednat přes technický zákaznický servis. Artiklové číslo pro toto příslušenství je 680502.

Pracovní deska: Musí mít tloušťku alespoň 20 mm.

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

Vestavění nad pečicí troubou, obrázek 2b

Pracovní deska: Musí mít následující minimální tloušťku:

- 20 mm při vestavění nad kompaktní pečicí troubou.
- 30 mm při vestavění nad normální pečicí troubou.

Při vestavění nad kompaktní pečicí troubou musí být vzdálenost mezi horní částí pečicí trouby a horní části pracovní desky 60 mm.

Vestavění nad myčku nádobí, obrázek 2c

Mezi myčku a varnou desku musí být zabudována součást příslušenství.

Příslušenství dostanete k zakoupení v našem zákaznickém servisu. Artiklové číslo pro toto příslušenství je 680502.

Pracovní deska: Musí mít tloušťku alespoň 20 mm a maximálně 40 mm.

Mezi horní oblastí pracovní desky a horní oblastí myčky nádobí musí být dodržena následující vzdálenost:

- 60 mm při instalaci nad kompaktní myčku nádobí.
- 65 mm při instalaci nad normální myčku nádobí.

Ventilátor, obrázek 4

K ventilaci varné desky je nutné následující:

- Otvor v horní oblasti zadní stěny nábytku (**obrázek 4a**).
- Vzdálenost mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou (**obrázek 4b**).
- Pokud je šířka skříně (vnitřní) menší než 750 mm, musí se boční stěny vyřezat (**obrázek 4c**).

Vestavění spotřebiče, obrázky 5/6

1. Montáž upevňovacích lišt (**obr. 5**):
 - U vykuchlíčkových pracovních ploch použijte spodní závitové otvory.
 - U pracovních ploch z granitu přilepte vedení (použijte termostabilní lepidlo, které je vhodné pro lepení kovu a kamene).
2. Spotřebič připojte k elektrické síti a zkontrolujte, jestli správně funguje.
 - Pro elektrické napětí viz typový štítek.
 - Připojte jen podle plánu připojení (**obr. 6**):
 1. hnědá
 2. černá
 3. modrá
 4. bílá
 5. žlutá a zelená

Demontáž spotřebiče

Spotřebič odpojte od přívodu elektřiny. Varnou deskou vyndáte tím, že ji zezdola vytlačíte.

Pozor!

Poškození spotřebiče! Prosím, nezkoušejte spotřebič vyjmout páčením seshora.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu s § 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.

4. Neoprávněnost reklamace

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

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemístování (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný 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 prodané náhradní díly 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**

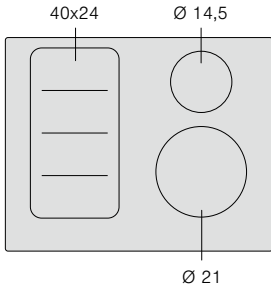
Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

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

Návod na obsluhu

PIN 675N27E

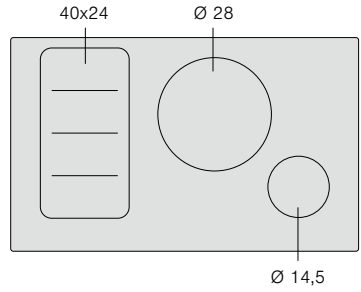
PIN...N...



		g*	b*
40x24		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

PIN8..N...



		g*	b*
40x24		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 28		2.400 W	3.500 W

* IEC 60335-2-6

Bezpečnostné pokyny	3	Detská poistka	13
Príčiny škôd.....	5	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky.....	13
Ochrana životného prostredia	5	Automatická detská poistka.....	13
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia.....	5	Funkcia Powerboost	13
Rady na úsporu energie.....	5	Obmedzenia pri použíť.....	13
Indukčné varenie	6	Pri aktivácii postupujte nasledovne.....	13
Výhody indukčného varenia.....	6	Pri deaktivácii postupujte nasledovne.....	13
Vhodné nádoby.....	6	Funkcia nastavenia času	14
Zoznámte sa so svojím spotrebičom	7	Automatické vypnutie varnej zóny.....	14
Ovládací panel.....	7	Oznamovacie hodiny.....	14
Varné zóny.....	7	Funkcia ochrany pri čistení	14
Indikátor zvyškového tepla.....	7	Automatické obmedzenie času	14
Naprogramovanie varného panela	8	Základné nastavenia	15
Zapnutie a vypnutie varného panela.....	8	Prístup k základným nastaveniam.....	15
Nastavenie varnej zóny.....	8	Starostlivosť a čistenie	16
Tabuľka varenia.....	8	Varný panel.....	16
Flexibilná zóna	10	Rám varného panela.....	16
Odporúčania na používanie nádob.....	10	Ako postupovať v prípade porúch	16
Upozornenia.....	10	Normálny hluk počas chodu prístroja.....	17
Použitie ako jedna varná zóna.....	10	Zákaznícky servis	17
Použitie ako dve samostatné varné zóny.....	10	Testované pokrmy	18
Funkcia smaženia	11		
Panvice na funkciu smaženie.....	11		
Teplotné stupne.....	11		
Pri nastavení postupujte nasledovne.....	11		
Tabuľka.....	12		
Programy na smaženie.....	13		

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: www.bosch-home.com/sk.

Bezpečnostné pokyny

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

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

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

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

bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Nepoužívajte žiadne krycie dosky alebo nevhodné ochranné mreže na zaistenie bezpečnosti detí. Môžu viesť k nehodám spôsobeným napr. prehriatím, vznietením alebo prasknutím materiálom.

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

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

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

Nebezpečenstvo požiaru!

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

Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrínke. Zavolajte servis.
- Kovové predmety sa pri kontakte s varným panelom veľmi rýchlo zahrievajú. Na varný panel nikdy nepokladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky.
- Odpojte varný panel vždy po každom použití pomocou hlavného vypínača. Nečakajte na automatické vypnutie varného panela, ktoré nastáva po detekcii odobrania nádoby.

Nebezpečenstvo elektrického výboja!

- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrínke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.

- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite síťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrínke. Zavolejte servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrínke. Zavolajte servis.

Nebezpečenstvo elektromagnetizmu!

Tento spotrebič zodpovedá smernici o elektrickej bezpečnosti a elektromagnetickej kompatibilite. Osoby s implantovaným kardiostimulátorom by však nemali tento spotrebič obsluhovať. Hoci riziko nie je vysoké, nie je možné zaručiť, že 100 % týchto zariadení, ktoré sú na trhu, zodpovedá platnej smernici o elektromagnetickej kompatibilite a že nedôjde k rušeniu, ktoré by ohrozilo správnu funkciu kardiostimulátora. K istým problémom môže dôjsť tiež v prípade osôb s ďalšími zariadeniami, napr. naslúchadlami.

Nebezpečenstvo poruchy!

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

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

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Príčiny škôd

Pozor!

- Hrubé dna nádob môžu varný panel poškrabať.
- Na varné zóny nikdy nestavajte prázdne nádoby. Môžu spôsobiť ich poškodenie.

- Nikdy neodkladajte horúce nádoby na ovládaci panel, zóny ukazovateľov alebo na rám panela. Môžu spôsobiť jeho poškodenie.
- Pád tvrdých alebo špicatých predmetov na varný panel môže spôsobiť jeho poškodenie.
- Ak položíte na horúcu varnú zónu allobal a plastový riad, dôjde k ich roztaveniu. Neodporúčame používať na varnom paneli ochrannú fóliu.

Celkový vzhľad

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené najčastejšie poškodenia:

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

Ochrana životného prostredia

Vybaľte spotrebič a zbavte sa obalového materiálu spôsobom rešpektujúcim životné prostredie.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



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

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

- Priemer dna nádob sa musí zhodovať s rozmerom varnej zóny. Príliš malý priemer vo vzťahu k varnej zóne môže viesť k plytvaniu energiou. Pozor: výrobcovia varných nádob zvyčajne uvádzajú horný priemer nádoby, ktorý je vo všeobecnosti väčší ako priemer dna nádoby.
- Na malé množstvá používajte malé nádoby. Veľká nádoba, ktorá je naplnená len čiastočne, vyžaduje veľa energie.
- Pri varení používajte málo vody. Takto sa ušetrí energia a v zelenine sa uchovávajú všetky vitamíny a minerály.
- Nádobou vždy prekryte čo najväčšiu možnú plochu varnej zóny.
- Zvoľte nižší varný stupeň na udržiavanie varu. Pri príliš vysokom stupni sa plytvá energiou.

Rady na úsporu energie

- Na každú nádobu vždy používajte príslušnú pokrievku. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje oveľa viac energie. Pre lepší prehľad bez potreby jej nadvihovania používajte sklenú pokrievku.
- Používajte nádoby s rovným dnom. Nádoby s nerovným dnom vyžadujú väčšiu spotrebu energie.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

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

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

Vhodné nádoby

Feromagnetické nádoby

Iba feromagnetické nádoby sú vhodné na indukčné varenie, môžu byť z:

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

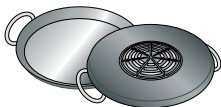
Aby ste zistili, či sú nádoby vhodné, overte, či je dno nádoby priťahované magnetom.

Iné varné nádoby vhodné na indukčný ohrev

Existujú varné nádoby vhodné na indukčný ohrev, ktorých dno nie je celé feromagnetické.



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



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



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

Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívajte difúzne panely ani nádoby z:

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

Vlastnosti dna nádoby

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

Chýbajúca nádoba alebo nevhodný rozmer

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

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

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

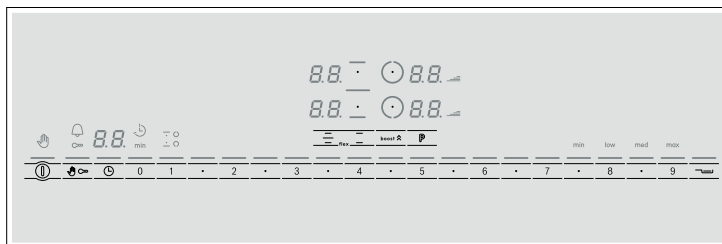
Detekcia nádoby

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

Zoznámte sa so svojim spotrebičom

Návod na používanie platí pre rôzne varné panely. Na strane 2 nájdete prehľad typov s rozmermi.

Ovládací panel



Ovládacie plochy

	Hlavný vypínač
	Zvoľte varnú zónu
	Programovacia zóna
	Ochrana pri čistení
	Detská poistka
	Funkcia Powerboost
	Flexibilná zóna
	Nastavenie času
	Funkcia smaženia
	Programy funkcie smaženia

Ukazovatele

	Varné stupne
	Prevádzkový stav
	Zvyškové teplo
	Funkcia Powerboost
	Funkcia nastavenia času
	Kuchynský časovač
	Detská poistka
	Ochrana pri čistení
	Automatické vypnutie
	Funkcia smaženia
	Teplota funkcie smaženia
	Teplotné stupne
	Flexibilná zóna

Ovládacie plochy

Stlačením symbolu dôjde k aktivácii príslušnej funkcie.

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

Varné zóny

Varná zóna	Aktivácia a deaktivácia
Jednookruhová varná zóna	Používajte nádobu vhodnej veľkosti.
Flexibilná zóna	Pozri časť „flexibilná zóna“
Používajte len varné nádoby vhodné na indukčné varenie, pozri časť „Vhodné varné nádoby“.	

Indikátor zvyškového tepla

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

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


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


Naprogramovanie varného panela

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

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel sa zapína a vypína pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie: stlačte symbol . Ukazovateľ hlavného vypínača a ukazovatele voľby varných zón sa rozsvietia. Varný panel je pripravený na používanie.

Vypnutie: stlačte symbol . Ukazovateľ hlavného vypínača a ukazovatele varných zón zhasnú. Varný panel je vypnutý. Ukazovateľ zvyškového tepla zostane rozsvietený, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.


Upozornenie: Varný panel sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 15 sekúnd.

Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný varný stupeň pomocou symbolov 1 až 9.

Varný stupeň 1 = minimálny výkon


Varný stupeň 9 = maximálny výkon

Každý varný stupeň je vybavený jedným medzistupňom. Je označený symbolom  na programovacej zóne.

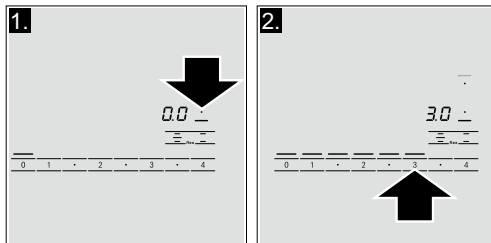
Nastavenie varného stupňa

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Stlačte symbol  alebo  na príslušnej varnej zóne.


Zobrazí sa ukazovateľ .

2. Potom stlačte symbol požadovaného varného stupňa.



Varný stupeň je nastavený.

Zmena varného stupňa

Zvoľte varnú zónu a následne stlačte symbol požadovaného varného stupňa. Na voľbu medzistupňa stlačte symbol , ktorý sa nachádza medzi symbolmi varného stupňa.

Vypnite varnú zónu

Zvoľte varnú zónu a potom stlačte symbol varného stupňa 0.

Upozornenie: Pokiaľ ste na indukčnú varnú zónu nepostavili varnú nádobu, zvolený varný stupeň bliká. Po určitom čase sa varná zóna vypne.

Tabuľka varenia

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Čas varenia závisí od varného stupňa, typu, hmotnosti a kvality potravín. Preto existujú variácie.

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

Na začiatku varenia používajte varný stupeň 9.

	Varný stupeň	Čas trvania varu
Rozpúšťanie		
Čokoláda, čokoládová poleva	1-1.5	-
Maslo, med, želatína	1-2	-
Zohrievanie a udržiavanie teplého pokrmu		
Polievka (napr. šošovica)	1.5-2	-
Mlieko**	1.5-2.5	-
Párky varené vo vode**	3-4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Hlboko zmrazený špenát	3-4	15-25 min
Hlboko zmrazený guláš	3-4	30-40 min
Varenie na miernom ohni, udržiavanie varu na miernom ohni		
Zemiakové knedle*	4.5-5.5	20-30 min
Ryby*	4-5	10-15 min
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1-2	3-6 min
Jemné omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3-4	8-12 min

* Varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

*** Často obracajte

	Varný stupeň	Čas trvania varu
Udržiavanie varu, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2-3	15-30 min
Ryža v mlieku	2-3	30-40 min
Zemiaky v šupke	4-5	25-30 min
Lúpané zemiaky, osolené	4-5	15-25 min
Cestoviny*	6-7	6-10 min
Varené mäso so zeleninou, polievky	3.5-4.5	15-60 min
Zelenina	2.5-3.5	10-20 min
Zelenina - hlboko zmrazená	3.5-4.5	7-20 min
Mäso so zeleninou v tlakovom hrnci	4.5-5.5	-
Dusenie		
Mäsové závitky	4-5	50-60 min
Dusené mäso	4-5	60-100 min
Guláš	3-4	50-60 min
Smaženie / fritovanie na troške oleja**		
Plátky prírodné alebo obaľované	6-7	6-10 min
Plátky hlboko zmrazené	6-7	8-12 min
Kotlety, prírodné alebo obaľované***	6-7	8-12 min
Bifteč (hrúbka 3 cm)	7-8	8-12 min
Prsia (hrúbka 2 cm)***	5-6	10-20 min
Prsia, hlboko zmrazené***	5-6	10-30 min
Fašírky, mäsové guľky (hrúbka 3 cm)***	4.5-5.5	30-40 min
Ryby alebo rybie filé prírodné	5-6	8-20 min
Ryby alebo rybie filé obaľované	6-7	8-20 min
Ryba obaľovaná hlboko zmrazená, napr. rybie prsty	6-7	8-12 min
Krevety a garnáty	7-8	4-10 min
Hlboko zmrazené pokrmy, napr. predsmažené potraviny	6-7	6-10 min
Palacinky	6-7	Jednotlivé porcie smažte postupne
Omeleta	3.5-4.5	Jednotlivé porcie smažte postupne
Smažené vajcia	5-6	3-6 min
Smaženie, fritovanie** (porcie po 150-200 g v 1-2 l oleja)		
Hlboko zmrazené pokrmy, napr. hranolky, kuracie nugetky	8-9	Jednotlivé porcie smažte postupne
Krokety hlboko zmrazené	7-8	
Mäso, napr. kuracie kúsky	6-7	
Ryba obaľovaná v strúhanke alebo v pivnom cestíčku	6-7	
Zelenina, huby, obaľované v strúhanke alebo v pivnom cestíčku, napr. šampiňóny	6-7	
Cukrovinky, napr. šišky, ovocie v pivnom cestíčku	4-5	
* Varenie bez pokrievky		
** Bez pokrievky		
*** Často obracajte		

Flexibilná zóna

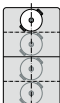
V závislosti od momentálnych potrieb pri varení sa môže používať ako jediná varná zóna alebo ako dve samostatné varné zóny.

Je vybavená štyrmi indukčtormi, ktoré fungujú samostatne. Keď je flexibilná zóna zapnutá, aktivuje sa len tá zóna, ktorá je zakrytá nádobou.

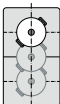
Odporúčania na používanie nádob

Na zaistenie správneho rozpoznania a distribúcie tepla sa odporúča nádobu dobre vycentrovať:

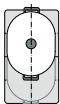
Ako jediná varná zóna



Priemer menší ako alebo rovný 13 cm
Umiestnite nádobu do jednej zo štyroch polôh, ktoré sú zobrazené na obrázku.

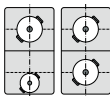


Priemer väčší ako 13 cm
Umiestnite nádobu do jednej z troch polôh, ktoré sú zobrazené na obrázku.



Ak nádobu zaberá viac ako jednu varnú zónu, umiestnite ju od vrchného alebo spodného okraja flexibilnej zóny.

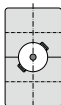
Ako dve samostatné varné zóny



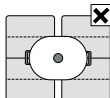
Predná a zadná zóna, ktoré sú obe vybavené dvoma indukčtormi, sa môžu používať samostatne tak, že sa na každej z nich nastaví požadovaný varný stupeň; v takomto prípade sa odporúča používať na každej zóne len jednu nádobu.

Upozornenia

Pri použití dvoch nádob s rôznou veľkosťou alebo z rôznych materiálov môžu vzniknúť neobvyklé zvuky či vibrácie, ktoré však nemajú žiadny vplyv na správne fungovanie zóny.



Na dosiahnutie maximálneho výkonu pomocou funkcie Powerboost, ak sa používa ako jediná varná zóna, umiestnite nádobu do stredu flexibilnej zóny.



V prípade panelov s viac ako jednou flexibilnou zónou sa neodporúča používať viacero zón naraz pre jednu nádobu.

Použitie ako jedna varná zóna

Ak nie je nastavené inak, je flexibilná zóna používaná ako jediná varná zóna.

Pri aktivácii postupujte nasledovne

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Pomocou symbolu alebo zvolte flexibilnú zónu. Ukazovateľ sa rozsvieti.

2. Na programovacej zóne zvolte varný stupeň.

Flexibilná zóna je zapnutá.

Zmena varného stupňa

Na programovacej zóne zmeňte varný stupeň.

Pridanie ďalšej nádoby

Zvolte flexibilnú zónu a potom stlačte symbol na rozpoznanie varnej nádoby. Zachová sa pôvodne zvolený varný stupeň.

Upozornenie: Ak sa nádobu umiestnená na zapnutej varnej zóne posunie alebo zdvihne, varný panel uskutoční automatické vyhľadávanie a zachová sa naposledy zvolený varný stupeň.

Pri deaktivácii postupujte nasledovne

Zvolte varnú zónu a stlačte symbol 0.

Použitie ako dve samostatné varné zóny

Flexibilná zóna sa môže používať ako dve samostatné varné zóny.

Pri aktivácii postupujte nasledovne

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Zvolte flexibilnú zónu a následne stlačte symbol . Ukazovateľ sa rozsvieti medzi symbolmi a .

2. Zvolte jednu z varných zón flexibilnej zóny. Ukazovateľ sa rozsvieti.

3. Na programovacej zóne zvolte varný stupeň.

Pri deaktivácii postupujte nasledovne

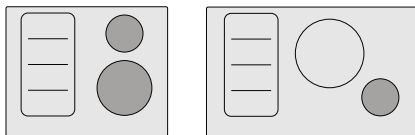
Zvolte varnú zónu a stlačte symbol 0. Varná zóna sa vypne.

Upozornenie: Ak sa varný panel vypne a opäť zapne, flexibilná zóna bude opäť použitá ako jediná varná zóna.

Funkcia smaženia

Táto funkcia umožňuje smaženie s automatickou reguláciou teploty panvice.

V závislosti od modelu je táto funkcia k dispozícii buď pri varných zónach na pravej bočnej strane alebo pri varných zónach vpravo dole, (pozri obrázok).



Výhody pri smažení

Varná zóna hreje, len pokiaľ je to potrebné. Dochádza tým k úspore energie. Olej atuk sa neprehrievajú.

Upozornenia

- Olej, maslo alebo masť nikdy nenechávajúte zohrievať bez dozoru.
- Umiestnite panvicu do stredu varnej zóny. Uistite sa, že priemer dna panvice je správny.

- Neprikryvajte panvicu pokrievkou. V opačnom prípade je automatická regulácia nefunkčná. Môžete používať ochranné sitko, pri jeho použití je automatická regulácia funkčná.
- Používajte iba olej vhodný na smaženie. Pokiaľ použijete maslo, margarín, olivový olej alebo bravčovú masť, zvolte teplotný stupeň **min**.

Panvice na funkciu smaženie

Panvice vhodné pre túto funkciu si môžete dodatočne kúpiť ako osobitné príslušenstvo v špeciálnych obchodoch alebo v našom odbornom technickom servise. Vždy uvádzajte príslušnú referenciu.

- **HEZ390210** malá varná nádoba (s priemerom 15 cm).
- **HEZ390220** stredne veľká varná nádoba (19 cm)
- **HEZ390230** veľká varná nádoba (21 cm)

Panvice sú nepriľnavé. Taktiež je možné smažiť pokrmy s použitím malého množstva oleja.

Následne zobrazené teplotné stupne sú špeciálne nastavené pre tento typ varných nádob.

Upozornenie: Ak používate iný typ panvíc, začnite najnižším teplotným stupňom a teplotu potom upravte podľa potreby. Môže dojsť k prehriatiu panvíc.


Teplotné stupne

Stupeň výkonu	Teplota	Vhodné na
max	vysoká	napr. pochúťky zozemiakov, smažené zemiaky alebo krvavý biftek
med	stredná-vysoká	napr. ľahké smaženie ako oboľované mrazené výrobky, rezne, ragú, zelenina
low	nízka-stredná	napr. smaženie hrubších kúskov, ako sú fašírky apárky, ryby.
min	nízka	napr. omelety, na masle, olivovom oleji alebo margaríne

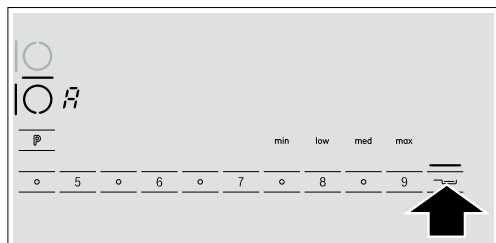
Pri nastavení postupujte nasledovne

Podľa tabuľky zvolte vhodný teplotný stupeň. Položte panvicu na varnú zónu.

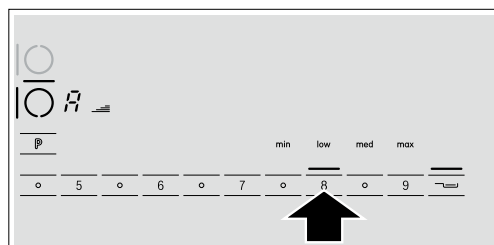
Varný panel musí byť zapnutý.

1. Zvoľte varnú zónu. Stlačte symbol . Na displeji varnej zóny sa rozsvieti ukazovateľ **R**.

Možnosti teplotných stupňov sa zobrazia na ovládacom poli varného stupňa.




2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvolte požadovanú teplotu ohrevu pomocou príslušného symbolu varného stupňa. (pozri obrázok) Funkcia smaženie je aktivovaná.



Symbol teploty zostáva rozsvietený, kým sa nedosiahne teplota smaženia.

3. Pridajte do panvice olej alebo tuk a následne potraviny. Potraviny obracajte, aby ste zabránili ich pripáleniu.

Vypnutie funkcie smaženia

Stlačte symbol .

Tabuľka

V tabuľke je uvedený teplotný stupeň vhodný na jednotlivé druhy potravín. Doba varenia závisí od typu, hmotnosti, hrúbke akvalite potravín.

Zvolený varný stupeň sa líši podľa použitého typu panvice.

		Teplotný stupeň	Celková doba varenia od zaznenia zvukového signálu
Mäso	Rezne na prírodný spôsob alebo obaľované	med	6-10 min
	Sviečková pečienka	med	6-10 min
	Kotlety	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Biftek málo prepečený (3 cm hrubý)	max	6-8 min
	Biftek stredne alebo riadne prepečený (3 cm hrubý)	med	8-12 min
	Prsička (2 cm hrubé)	low	10-20 min
	Párky, varené alebo surové	low	8-20 min
	Hamburgery/ťašírky	low	6-30 min
	Sekaná	min	6-9 min
	Ragú, gyros	med	7-12 min
	Mleté mäso	med	6-10 min
Prerastený bôčik	min	5-8 min	
Ryby	Smažené ryby	low	10-20 min
	Rybie filé, prírodné alebo obaľované	low/med	10-20 min
	Krevety a garnáty	med	4-8 min
Vaječné pokrmy	Palacinky	med	Jednotlivé porcie smažte postupne
	Omeleta, tortilla	min	Jednotlivé porcie smažte postupne
	Smažené vajcia	min/med	2-6 min
	Praženica	min	2-4 min
	Cisársky trhanec/Kaiserschmarm	low	10-15 min
	Hrianka/Chlieb vo vajíčku	low	Jednotlivé porcie smažte postupne
Zemiaky	Opekané zemiaky pripravené zozemiakov uvarených v šupke	max	6-12 min
	Opekané zemiaky pripravené zo surových zemiakov*	low	15-25 min
	Zemiakové hniezda	max	Jednotlivé porcie smažte postupne
	Glazované zemiaky	med	10-15 min
Zelenina	Cesnak, cibuľa	min	2-10 min
	Cukina, baklažán	low	4-12 min
	Paprika, zelená špargľa	low	4-15 min
	Hríby	med	10-15 min
	Glazovaná zelenina	med	6-10 min
Mražené výrobky	Rezeň	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Prsička	min	10-30 min
	Nugetky	med	10-15 min
	Gyros, kebab	med	10-15 min
	Rybie filé, na prírodno alebo obaľované	low	10-20 min
	Rybie prsty	med	8-12 min
	Hranolčky	med/max	4-6 min
	Minútky azelenina na prípravu na panvici	min	8-15 min
	Jarné rolky	low	10-30 min
	Camembert/syr	low	10-15 min
	Ďalšie	Camembert/syr	low
Polotovary predvarené vo vode, napr. cestoviny na panvičku		min	4-6 min
Toast, hrianky		low	6-10 min
Mandle/orechové jadrá/píniové orechy*		min	3-7 min

* Na studenej panvici.

Programy na smaženie

Tieto programy používajte iba s panvicami odporučenými na funkciu smaženie.

Pomocou týchto programov môžete pripraviť nasledovné pokrmy:



Program	Pokrm
P1	Rezeň
P2	Kuracie prsia, cordon bleu
P3	Krvavý biftek
P4	Biftek stredne prepečený alebo veľmi prepečený
P5	Ryby
P6	Mrazené pokrmy a zelenina na prípravu na panvici
P7	Rúra - mrazené hranolčeky
P8	Palacinky
P9	Omeleta, vajcia


Detská poistka

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

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Aktivácia: Na cca 4 sekundy stlačte symbol . Symbol  sa na 4 sekundy rozsvieti. Varný panel je zablokovaný.

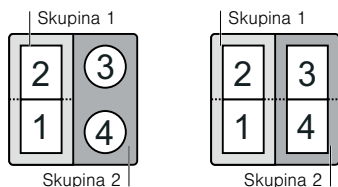
Deaktivácia: Na cca 4 sekundy stlačte symbol . Blokovanie je deaktivované.

Funkcia Powerboost

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

Obmedzenia pri použití

Táto funkcia je k dispozícii na všetkých varných zónach v prípade, že druhá zóna tej istej skupiny nie je zapnutá (pozri obrázok). V opačnom prípade blikajú na displeji zvolenej varnej zóny **b** a **9**; následne sa automaticky nastaví varný stupeň **9**, a to bez aktivácie funkcie.



Upozornenie: Na flexibilnej zóne sa môže aktivovať funkcia Powerboost, ak sa používa ako jediná varná zóna. V takomto prípade umiestnite nádobu do stredu tak, ako sa to uvádza v kapitole *Flexibilná zóna*.

Voľba požadovaného programu

Zvoľte varnú zónu.

1. Stlačte symbol **P**. Na displeji varnej zóny sa rozsvieti ukazovateľ **P0**.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvolte požadovaný program pomocou symbolov **1** až **9**.

Program je zvolený.

Symbol teploty zostane rozsvietený, kým sa nedosiahne príslušná teplota. Po jej dosiahnutí zaznie zvukový signál a symbol teploty zhasne.

Pridajte do panvice olej alebo tuk a následne potraviny. Potraviny obracajte, aby ste zabránili ich pripáleniu.

Vypnutie nastaveného programu

Stlačte symbol **P**.


Automatická detská poistka

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

Aktivácia a deaktivácia


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

Pri aktivácii postupujte nasledovne

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

Funkcia Powerboost sa aktivovala.

Pri deaktivácii postupujte nasledovne

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

Funkcia Powerboost je deaktivovaná.

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

Funkcia nastavenia času

Táto funkcia sa môže využívať dvomi rôznymi spôsobmi:

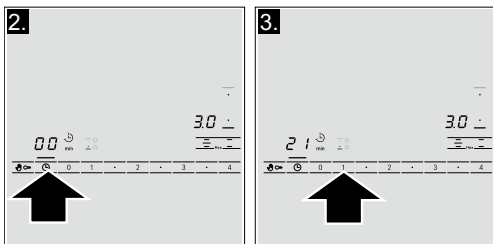
- pre automatické vypnutie varnej zóny.
- ako kuchynský časovač

Automatické vypnutie varnej zóny

Zadajte čas trvania pre varnú zónu. Po uplynutí nastaveného času sa varná zóna automaticky vypne.

Pri nastavení postupujte nasledovne

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný varný stupeň.
2. Stlačte dvakrát symbol ☹. Na displeji funkcie nastavenia času sa rozsvieti 00 a __.
3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný čas pomocou symbolov 1 až 9.



Začne plynúť nastavený čas.

Upozornenie: Je možné automaticky naprogramovať rovnaký čas varenia pre všetky zóny. Naprogramovaný čas bude plynúť nezávisle pre každú z varných zón.

V kapitole *Základné nastavenia* sa nachádzajú informácie týkajúce sa automatického nastavenia času varenia.

Zmena alebo zrušenie času varenia

Zvoľte varnú zónu a potom dvakrát stlačte symbol ☹.

Objavia sa ukazovatele __ a ☹.

Čas varenia upravte pomocou symbolov 1 až 9 alebo stlačte 0 na zrušenie času.

Automatické vypnutie varnej zóny pri použití funkcie smaženie

Pokiaľ pripravujete pokrmy pomocou funkcie smaženie, nastavený čas začne plynúť až po dosiahnutí teploty nastavenej pre zvolenú zónu.

Po uplynutí času

Po uplynutí času sa varná zóna vypne. Zaznie zvukový výstražný signál a na varnej zóne 00 a na displeji funkcie nastavenia času sa na 10 sekúnd objaví 00.

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

Upozornenia

- Ak je čas varenia nastavený, na displeji sa vždy zobrazí čas tejto funkcie. Na zistení zvýšeného času varenia určitej varnej zóny zvoľte príslušnú varnú zónu a niekoľkokrát stlačte symbol ☹.
- Ak bola dĺžka trvania nastavená pre viac varných zón, zobrazí sa vždy dĺžka trvania zvolenej varnej zóny.
- Čas varenia je možné nastaviť až na 99 minút.

Oznamovacie hodiny

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

Pri nastavení postupujte nasledovne

1. Stlačte symbol ☹. Ukazovateľ ☹ sa rozsvieti. Na displeji funkcie nastavenia času sa rozsvieti 00.
 2. Požadovaný čas nastavte pomocou symbolov 1 až 9.
- Po niekoľkých sekundách začne plynúť nastavený čas.

Po uplynutí času

Po uplynutí času zaznie zvukový signál. Na displeji funkcie nastavenia času sa rozsvetia 00 a ☹. Po stlačení symbolu ☹ sa ukazovatele vypnú.

Zmena alebo zrušenie času varenia

Stlačte symbol ☹ a rozsvieti sa ukazovateľ ☹.

Čas upravte pomocou symbolov 1 až 9 alebo stlačte 0 na zrušenie času.

Funkcia ochrany pri čistení

Ak sa ovládací panel čistí, kým je varný panel zapnutý, môže dôjsť k zmene nastavení.

Na zabránenie prepínania nastavených funkcií je varný panel vybavený funkciou ochrany pri čistení. Stlačte symbol ☹. Zaznie zvukový signál. Ovládací panel sa na 35 sekúnd

zablokuje. Teraz môžete povrch ovládacieho panela čistiť bez rizika zmeny v nastavení.

Upozornenie: Blokovanie neovplyvňuje funkciu hlavného vypínača. Varný panel je možné kedykoľvek vypnúť.

Automatické obmedzenie času

Pokiaľ je niektorá zvarných zón vprevádzke dlhší čas ane vykonáte zmenu jej nastavenia, aktivuje sa automatické obmedzenie času.

Varná zóna prestane hriať. Na displeji varnej zóny striedavo blíkajú FB a na ukazovateli zvyškového tepla h/H.

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

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

Základné nastavenia

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

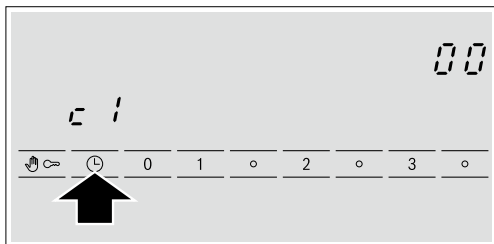
Ukazovateľ	Funkcia
c 1	Automatická detská poistka ☐ Deaktivovaná.* ! Aktivovaná.
c 2	Zvukové signály ☐ Potvrdzujúci signál a signál chyby sú deaktivované. ! Deaktivovaný je len potvrdzujúci signál. ☑ Aktivované sú všetky signály.*
c 5	Automatické nastavenie času varenia ☐ Vypnuté.* ! 99 Čas automatického vypnutia.
c 6	Dĺžka trvania signálu funkcie nastavenia času ! 10 sekúnd*. ☑ 30 sekúnd. ☑ 1 minúta.
c 7	Funkcia Power-Management ☐ = deaktivovaná.* ! = 1 000 W minimálny výkon. ! = 1 500 W ☑ = 2 000 W ... 9 alebo 9. = maximálny výkon varného panela.
c 9	Doba na zvolenie varnej zóny ☐ Bez obmedzenia: zostáva zvolená naposledy naprogramovaná varná zóna.* ! S obmedzením: varná plocha zostáva zvolená iba na 10 sekúnd.
c 0	Návrat k pôvodným nastaveniam ☐ Osobné nastavenia.* ! Návrat k nastaveniam výrobcu.

*Nastavenie výrobcu

Prístup k základným nastaveniam

Varný panel musí byť vypnutý.

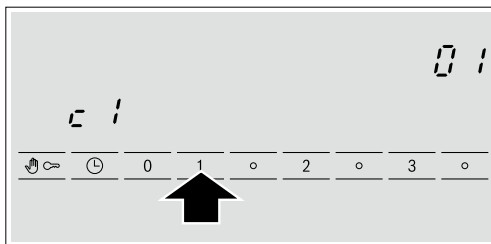
1. Zapnite varný panel pomocou hlavného vypínača.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd stlačte symbol ⌚ na 4 sekundy.



Vľavo na displeji sa zobrazí c 1 a vpravo ☐.

3. Stlačíte symbol ⌚, kým sa nezobrazí ukazovateľ požadovanej funkcie.

4. Potom zvolíte požadované nastavenie pomocou symbolov 0 až 9.



5. Stlačte symbol ⌚ na 4 sekundy. Nastavenia sú správne uložené.

Výstup zo základných nastavení

Vypnite varný panel pomocou hlavného vypínača.

Starostlivosť a čistenie

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

Varný panel

Čistenie

Panel čistíte po každom varení. Tak sa zabráni tomu, aby sa prilipeli zvyšky spaľovali. Nikdy nečistíte varný panel, kým dostatočne nevychladne.

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

Nikdy nepoužívajte:

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

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

Vhodné škrabky na sklo si môžete zadovážiť prostredníctvom servisného strediska.

Rám varného panela

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

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

Ako postupovať v prípade porúch

Obyčajne sú tieto poruchy spôsobené drobnými maličkosťami.

Skôr než odbornému servisnému stredisku nahlásite poruchu, venujte pozornosť nasledujúcim radám a upozorneniam.

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
žiadne	Prerušená dodávka elektrického prúdu.	Pomocou iných elektrických spotrebičov skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektrického prúdu.
	Spotrebič nebol zapojený v súlade so schémou zapojenia.	Skontrolujte, či bol spotrebič zapojený v súlade so schémou zapojenia.
	Porucha v elektronickom obvode.	Ak sa vám po predchádzajúcich overeniach nepodarí poruchu odstrániť, spojte sa s odborným servisným strediskom.
E bliká	Ovládací panel je mokrý alebo je na ňom umiestnený nejaký predmet.	Zónu ovládacieho panela vysušte alebo odstráňte cudzí predmet z jeho povrchu.
E_r + číslo / d + číslo / E + číslo	Porucha v elektronickom obvode.	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkajte asi 30 sekúnd a opätovne ho zapojte.*
$F0$ / $F9$	Vyskytla sa interná chyba vo funkcii.	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkajte asi 30 sekúnd a opätovne ho zapojte.*
$F2$ / $F5$	Elektronický obvod sa prehrial a vypol príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronický obvod dostatočne nevychladne. Potom stlačte akýkoľvek symbol varného panela.*
$F4$	Elektronický obvod sa prehrial a vypili sa všetky varné zóny.	
$U1$	Prívodné elektrické napätie nezodpovedá obvyklému limitu fungovania.	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
$U2$ / $U3$	Varná zóna sa prehrial a vypla sa, aby nedošlo k poškodeniu pracovnej dosky.	Počkajte, kým elektronický obvod dostatočne nevychladne a opätovne zapnite varnú zónu.

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

Neumiestňujte na ovládací panel horúce nádoby.

Normálny hluk počas chodu prístroja

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

Hlboké bzučanie ako v transformátore

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

Slabé hvizdanie

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

Praskanie

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

Silné hvizdanie

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

Hluk ventilátora

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

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

Zákaznícky servis

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

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

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

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Zaisťte tak, že opravu vykonajú vyškolení servisní technici, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely.

Testované pokrmy

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

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

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

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

*Recept podľa DIN 44550

**Recept podľa DIN EN 60350-2

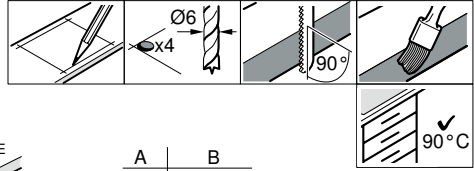
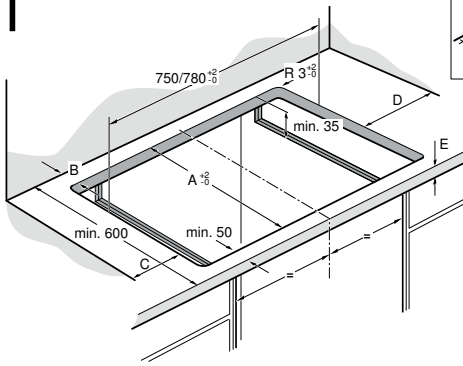
Testované pokrmy	Varná zóna	Predhrievanie		Varenie		
		Varný stupeň	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Varný stupeň	Pokrievka
Smaženie bravčovej panenky						
Nádoba: Panvica						
Počiatočná teplota panenky: 7 °C 2 plátky panenky (celková váha približne 200 g, hrúbka 1 cm)	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
Smaženie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

*Recept podľa DIN 44550

**Recept podľa DIN EN 60350-2

Montážny návod

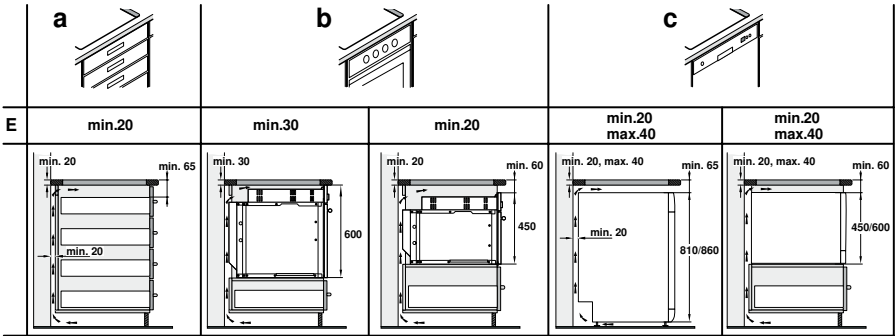
1



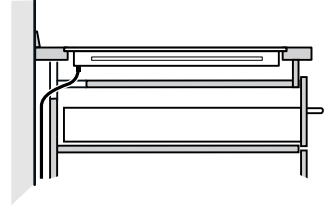
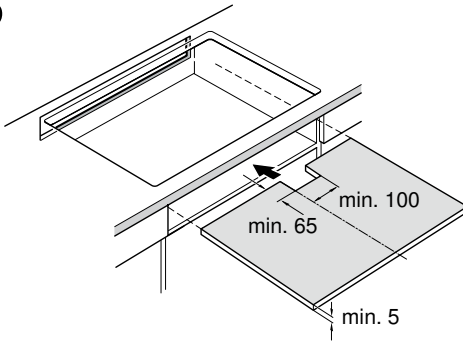
A	B
490	min. 60
500	min. 50

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

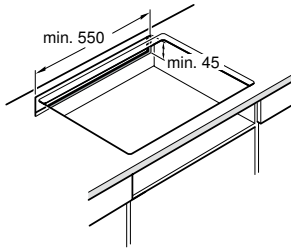
2



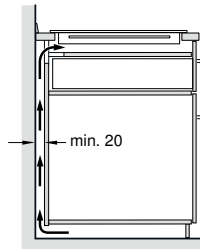
3



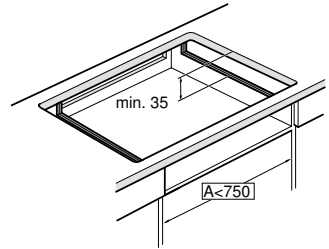
4a



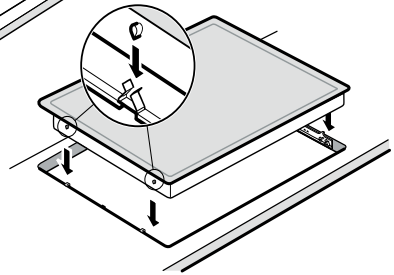
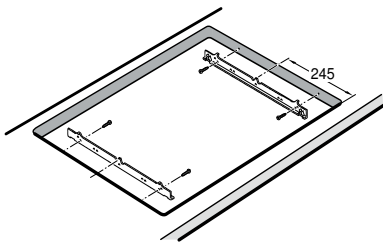
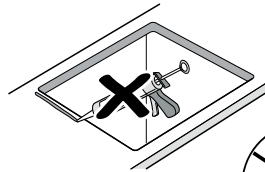
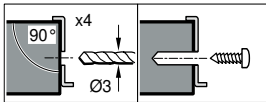
4b



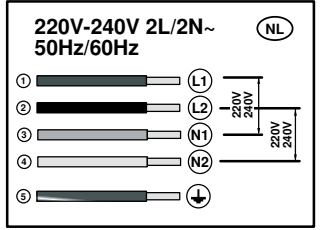
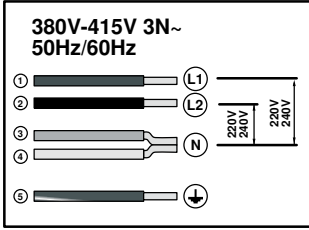
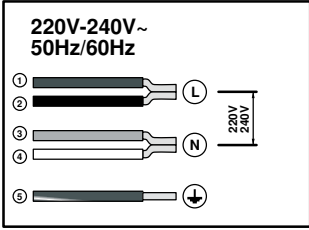
4c



5



6



Dôležité upozornenia

Bezpečnostné upozornenia: Bezpečnosť počas používania je zaistená, len vtedy keď bola inštalácia vykonaná technicky správne a v súlade s montážnymi pokynmi. Škody, ktoré boli zapríčinené neodbornou inštaláciou, sú v zodpovednosti osoby, ktorá montáž vykonáva.

Elektrické pripojenie: Môže vykonávať iba elektrikár. Prítom platia miestne nariadenia dodávateľa elektrického prúdu.

Typy pripojenia: Spotrebič patrí do triedy ochrany I a môže sa používať len v kombinácii s uzemneným pripojením.

Výrobca nepreberá zodpovednosť za poruchy počas prevádzky alebo možné škody, ktoré boli zapríčinené nesprávnymi elektrickými inštaláciami.

Zabudovanie: Spotrebič musí byť správne pripojený, a pri pevnom pripojení musí byť podľa montážnych predpisov zabudované odpájacie zariadenie.

Zabudovanie pod pracovnú dosku:

Indukčné varné panely sa môžu inštalovať nad šuplíky, rúry na pečenie s ventilátorom alebo nad umývačky riadu od rovnakého výrobcu. Pod varný panel nesmú byť zabudované chladničky, rúry na pečenie bez ventilátora ani pračky.

Sieťový kábel: Sieťový kábel nestláčajte ani neťahajte cez ostré hrany. Ak sa kábel nachádza pod rúrou na pečenie, vedzte ho nad zadnou hranou rúry na pečenie až po pripájajúcu zásuvku. Sieťový kábel musí byť umiestnený tak, aby sa nedotýkal horúcich častí varného panela alebo rúry na pečenie.

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

Záruka: Neodborne vykonané zabudovanie, pripojenie alebo montáž vedie ku strate nároku na záruku.

Upozornenie: Všetky práce vo vnútri spotrebiča, vrátane výmeny prírodného kábla musí vykonávať osoba zo zákazníckeho servisu, ktorá je k tomu vyškolená.

Príprava nábytku pre zabudovanie, obr. 1, 2, 3, 4

Nábytok pre zabudovanie: Musí byť odolný voči teplote aspoň 90°C.

Výrezy: Odstráňte piliny, ktoré vznikli po vykonaní výrezu.

Rezné plochy: Zapečatíte žiaruvzdorným materiálom.

Upozornenie: Pokiaľ je šírka výrezu 780 mm, použite príslušenstvo dodané so zariadením.

Zabudovanie nad šuplík, obrázok 2a

Kovové predmety, ktoré sa nachádzajú v šuplíku, môžu dosiahnuť veľmi vysoké teploty vplyvom spätného prúdenia vzduchu ventilátora varného panela, preto odporúčame, zabudovať medzidno.

Medzidno: Môžete použiť drevenú dosku (**obrázok 3**) alebo vhodnú súčasť príslušenstva, ktorú si môžete objednať cez technický zákaznícky servis. Objednávacie číslo pre toto príslušenstvo je 680502.

Pracovná doska: Musí mať hrúbku aspoň 20 mm.

Vzdialenosť medzi hornou oblasťou odkladacej plochy a hornou oblasťou šuplíka musí byť 65 mm.

Zabudovanie nad rúru na pečenie, obrázok 2b

Pracovná doska: Musí mať nasledujúcu minimálnu hrúbku:

- 20 mm pri zabudovaní nad kompaktnú rúru na pečenie.
- 30 mm pri zabudovaní nad normálnu rúru na pečenie.

Pri zabudovaní nad kompaktnú rúru na pečenie musí byť vzdialenosť medzi hornou časťou rúry na pečenie a hornou časťou odkladacej plochy 60 mm.

Zabudovanie nad umývačku riadu, obrázok 2c

Medzi umývačku a varný panel musí byť zabudovaná súčasť príslušenstva.

Príslušenstvo si môžete zakúpiť v našom zákazníckom servise. Objednávacie číslo pre toto príslušenstvo je 680502.

Pracovná doska: Musí mať hrúbku aspoň 20 mm a maximálne 40 mm.

Medzi hornou stranou pracovnej dosky a hornou stranou umývačky riadu musí byť dodržaná vzdialenosť:

- 60 mm pri inštalácii nad kompaktnú umývačku riadu,
- 65 mm pri inštalácii nad normálnu umývačku riadu.

Ventilátor, obrázok 4

Pre ventiláciu varného panela je potrebné nasledujúce:

- Otvor v hornej oblasti zadnej steny nábytku (**obrázok 4a**).
- Vzdialenosť medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou (**obrázok 4b**).
- Pokiaľ je šírka skrine (vnútorná) menšia ako 750 mm, musia sa bočné steny vyrezať (**obrázok 4c**).

Zabudovanie spotrebiča, obrázky 5/6

1. Montáž pripevňovacích líšt (**obr. 5**):
 - U vykachičkované pracovných plôch použite spodné závitové otvory.
 - U pracovných plôch z granitu prílepte vedenie (použite termostabilné lepidlo, ktoré je vhodné na lepenie kovu a kameňa).
2. Spotrebič pripojte k elektrickej sieti a skontrolujte, či všetko správne funguje.
 - Pre elektrické napätie pozri typový štítok.
 - Pripojte len podľa plánu pripojenia (**obr. 6**).
 1. hnedá
 2. čierna
 3. modrá
 4. biela
 5. žltá a zelená

Demontáž spotrebiča

Spotrebič odpojte od prívodu elektriny. Varný panel vyberiete tým, že ho zdola vytlačíte.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča! Prosím, neskúšajte spotrebič vybrať páčením zhora.

Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť		Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu			PIN675N27E	
Typ varnej dosky			elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie			4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sáľavé zóny na varenie, pevné platne)			indukční	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm				
	pravá zadná	ø	14,5	cm
	pravá predná	ø	21	cm
V prípade nekrhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm		levá	392 ; 23,4	cm
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg				
	pravá zadná		170	Wh/kg
	pravá predná		170	Wh/kg
	levá		180	Wh/kg
	Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		173,3	Wh/kg

Tabuľka povinných informácií pre domácnosť: (V zmysle ekodizajnu Nariadenia Komisie č 66/2014, čl.2.3.)

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **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 domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče 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 domáci spotrebiče 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.