



**BOSCH**



# **PIC 645F17E**

PIC645F17E



4 242002 1733456

**Návod k použití**

---

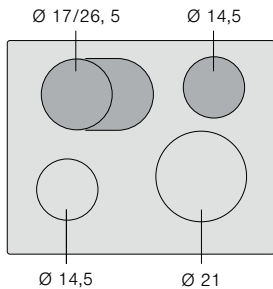
---

**PIC 645F17E**

---

---

PIC...F...



|           |   | g*      | b*      |
|-----------|---|---------|---------|
| Ø 14,5    | ○ | 1.400 W | 1.800 W |
| Ø 17-26,5 | ◐ | 1.600 W | –       |
|           | ◑ | 2.400 W | –       |
| Ø 14,5    | ● | 1.200 W | –       |
| Ø 21      | ○ | 2.200 W | 3.700 W |

\*  IEC 60335-2-6

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění.  
Aktuální návod najdete na webových stránkách [www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz).

|  |          |  |           |
|--|----------|--|-----------|
| <b>Bezpečnostní pokyny</b> .....             | <b>3</b> | Dezaktivace této funkce .....                        | 9         |
| Příčiny poškození .....                      | 4        | <b>Funkce nastavení času</b> .....                   | <b>9</b>  |
| <b>Ochrana životního prostředí</b> .....     | <b>5</b> | Automatické vypnutí varné zóny .....                 | 9         |
| Ekologická likvidace.....                    | 5        | Budík .....  | 10        |
| Rady k úspoře energie .....                  | 5        | <b>Funkce ochranného zajištění při čištění</b> ..... | <b>10</b> |
| <b>Indukční vaření</b> .....                 | <b>5</b> | <b>Automatické omezení času</b> .....                | <b>10</b> |
| Výhody indukčního vaření .....               | 5        | <b>Zobrazit spotřebu energie</b> .....               | <b>10</b> |
| Nádobí .....                                 | 5        | <b>Základní nastavení</b> .....                      | <b>11</b> |
| <b>Seznámení se spotřebičem</b> .....        | <b>6</b> | Provedení základního nastavení .....                 | 11        |
| Ovládací panel .....                         | 6        | <b>Péče o spotřebič a jeho čištění</b> .....         | <b>12</b> |
| Varné zóny .....                             | 6        | Varná deska.....                                     | 12        |
| Ukazatel zbytkového tepla .....              | 7        | Rámeček varné desky .....                            | 12        |
| <b>Programování varné desky</b> .....        | <b>7</b> | <b>Odstranění závad</b> .....                        | <b>12</b> |
| Zapnutí a vypnutí varné desky .....          | 7        | Běžný hluk při provozu spotřebiče.....               | 13        |
| Nastavení varné zóny .....                   | 7        | <b>Zákaznický servis</b> .....                       | <b>13</b> |
| Tabulka vaření .....                         | 7        | <b>Testy pokrmů</b> .....                            | <b>14</b> |
| <b>Dětská pojistka</b> .....                 | <b>9</b> |  |           |
| Aktivace a dezaktivace dětské pojistky ..... | 9        |  |           |
| Automatická dětská pojistka.....             | 9        |  |           |
| <b>Funkce Powerboost</b> .....               | <b>9</b> |  |           |
| Omezení při použití .....                    | 9        |  |           |
| Aktivace .....                               | 9        |  |           |

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: [www.bosch-home.com/cz](http://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 smějí 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.

Máte-li implantovaný kardiostimulátor nebo obdobný přístroj, musíte si počínat velmi obezřetně při používání indukčních varných desek nebo v jejich blízkosti, pokud jsou tyto v provozu. obraťte se na svého lékaře nebo na výrobce implantátu a ujistěte se, že splňuje předpisy platných norem, a informuje se o případné nekompatibilitě.

### **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.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo 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.

### **Nebezpečí poruchy!**

Tato varná deska je vybavena ventilátorem, který je umístěný 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 bránili ochlazování.

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 jediné takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec 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.
- Položíte-li na horkou varnou zónu alobal 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<br>Nevhodné čisticí prostředky                        | Pomocí škrabky na sklo okamžitě odstraňte rozlitý pokrm.<br>Používejte čisticí prostředky určené pro varné desky. |
| Poškrábání   | Sůl, cukr a písek<br>Drsná dna nádob poškrábou sklokeramickou desku. | Varnou desku nepoužívejte jako by se jednalo o prkýnko či pracovní desku.<br>Zkontrolujte nádoby.                 |
| Ztráta barvy | Nevhodné čisticí prostředky<br>Oděnění nádobím                       | Používejte čisticí prostředky určené pro varné desky.<br>Hrnce a pánve při přemísťování nadzvedávejte.            |
| Oprýskání    | Cukr, přísady s vysokým obsahem cukru                                | Pomocí škrabky na sklo okamžitě odstraňte rozlitý pokrm.  |

# Ochrana životního 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 plýtvání 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.
- Zvolte nejnižší varný stupeň, který dokáže udržovat pokrm ve varu. Při příliš vysokém varném stupni dochází k plýtvání 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 energie.
- Velmi jednoduchá péče o spotřebič i jeho čištění. Potraviny, které případně překypí z nádoby, se nepřipalují tak rychle.
- Ovládání tepla a bezpečnost; deska přivádí anebo přeruší dodávku energie okamžitě po stisknutí ovladače. Zóna pro indukční vaření přestane dodávat energii vždy, když se z ní bez jejího předchozího vypnutí odejme nádoba.

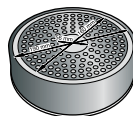
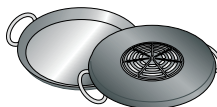
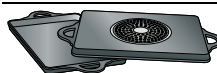
## Nádobí

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

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

Zda se jedná o vhodnou nádobu, ověřte podle toho, že jejich dno přitahuje magnet.

Existuje i 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 nádobí, 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.

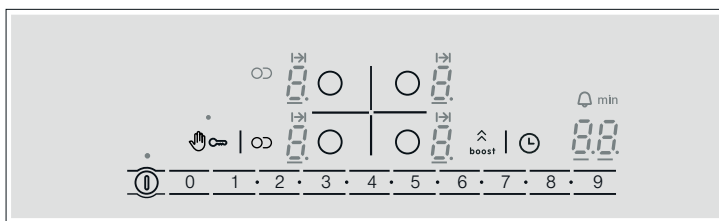
## Detekce nádoby

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 |                                |
|---------------|--------------------------------|
| ①             | Hlavní vypínač                 |
| ○             | Zvolte varnou zónu             |
| 1•2•...8•9    | Programovací zóna              |
| ☞             | Ochranné zajištění při čištění |
| ☺             | Dětská pojistka                |
| ⬆             | Funkce Powerboost              |
| ⌚             | Nastavení času                 |
| ∞             | Pečicí zóna                    |

| Ukazatele |                     |
|-----------|---------------------|
| 1-9       | Varné stupně        |
| ☺         | Provozní stav       |
| H/h       | Zbytkové teplo      |
| b         | Funkce Powerboost   |
| 🔔         | Budík               |
| ↔         | Automatické vypnutí |
| ∞         | Pečicí 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 avypnutí                           |
|-------------------------------------|--|
| ○ Jednookruhová varná zóna          | Používejte varnou nádobu vhodné velikosti. |
| ○ Jednookruhová indukční varná zóna | Používejte varnou nádobu vhodné velikosti. |
| ⊙ Dvouokruhová sálavá varná zóna*   | Stiskněte symbol ⊙.                        |
| ∞ Sálavá pečicí zóna*               | Stiskněte symbol ∞.                        |

\* Zapnutí varné zóny: Rozsvítí se příslušný ukazatel.

Na indukčních varných zónách používejte pouze nádoby vhodné kindukcímu 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 . Zazní zvukový signál. Rozsvítí se ukazatel umístěný vedle hlavního vypínače a ukazatele  varných zón. Varná deska je připravena k provozu.

Vypnutí: Tiskněte symbol , dokud ukazatele nezhasnou. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla zůstane rozsvícený, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

### Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuté déle než 20 sekund.
- Zvolená nastavení zůstávají uložena v paměti po dobu prvních 4 sekund po vypnutí varné desky. Pokud se během této doby varná deska znovu zapne, bude použito předchozí nastavení.

### Nastavení varné zóny

Poté pomocí symbolů 1 až 9 zvolte požadovaný varný stupeň.




Varný stupeň 1 = minimální výkon

Varný stupeň 9 = maximální výkon

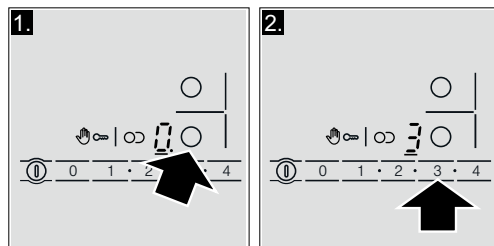
Každý varný stupeň je vybaven jedním mezistupněm. Tento stupeň je na programovací zóně označen symbolem ●.

### Nastavení varného stupně

Varná deska musí být zapnuta.

1. Stiskněte symbol  požadované varné zóny. Rozsvítí se ukazatel  a pod ním symbol .

2. Následně v programovací zóně zvolte varný stupeň.




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

Vyberte varnou zónu a v programovací zóně nastavte . Varná zóna se vypne a objeví se ukazatel zbytkového tepla.

**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 používejte varný stupeň 9.

|   | Varný stupeň | Doba vaření |
|---|--------------|-------------|
| <b>Rozpouštění</b>                        |              |             |
| Čokoláda, čokoládová poleva               | 1–1.         | –           |
| Máslo, med, želatina                      | 1–2          | –           |
| <b>Ohřívání, udržování teplého pokrmu</b> |              |             |
| Vařená zelenina (např. čočka)             | 1.–2         | –           |
| Mléko**                                   | 1.–2.        | –           |
| Párky ohřáté ve vodě**                    | 3–4          | –           |
| <b>Rozmrazování a ohřívání</b>            |              |             |
| Hluboce zmražený špenát                   | 3–4          | 15–25 min   |
| Hluboce zmražený guláš                    | 3–4          | 30–40 min   |

\* Vaření bez pokličky

\*\* Bez pokličky

\*\*\* Často obračejte



|   | <b>Varný stupeň</b> | <b>Doba vaření</b>               |
|---|---------------------|----------------------------------|
| <b>Vaření na pomalém plameni, udržování varu na pomalém plameni</b>             |                     |                                  |
| Bramborové knedlíky*  | 4.–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                         |
| <b>Udržování varu, vaření v páře, dušení</b>                                    |                     |                                  |
| 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.–4.               | 15–60 min                        |
| Zelenina  | 2.–3.               | 10–20 min                        |
| Zelenina – hluboce zmražená   | 3.–4.               | 7–20 min                         |
| Maso se zeleninou v tlakovém hrnci  | 4.–5.               | –                                |
| <b>Dušení</b>   |                     |                                  |
| Masové závitky  | 4–5                 | 50–60 min                        |
| Dušené maso   | 4–5                 | 60–100 min                       |
| Guláš   | 3–4                 | 50–60 min                        |
| <b>Pečení / smažení v malém množství oleje**</b>                                |                     |                                  |
| 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                         |
| Bítek (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.               | 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. před smažené potraviny                           | 6–7                 | 6–10 min                         |
| Palačinky   | 6–7                 | Jednotlivé porce smažte postupně |
| Tortilla  | 3.–4.               | Jednotlivé porce smažte postupně |
| Volské oko  | 5–6                 | 3–6 min                          |
| <b>Smažení, fritování** (porce po 150–200 g v 1–2 litrech oleje)</b>            |                     |                                  |
| 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 pivním těstíčku                             | 6–7                 |                                  |
| Zelenina, houby, obalované ve strouhance nebo v pivním těstíčku, např. žampióny | 6–7                 |                                  |
| Cukrovinky, např. koblihy, ovoce v pivním těstíčku                              | 4–5                 |                                  |

\* Vaření bez pokličky

\*\* Bez pokličky



\*\*\* Často obračejte


# 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 vypnuta.

Zapnutí: Tiskněte symbol  po dobu asi 4 sekund. Ukazatel umístěný vedle symbolu  se rozsvítí na 10 sekund. Varná deska je nyní uzamčena.

Vypnutí: Tiskněte symbol  po dobu asi 4 sekund. 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

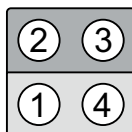
V kapitole *Základní nastavení* jsou uvedeny informace o zapojení automatické dětské pojistky.

# Funkce Powerboost



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

## Omezení při použití

Indukční varné zóny (1 a4) jsou vybaveny touto funkcí (viz obrázek). Funkce Powerboost je k dispozici pouze tehdy, pokud není v provozu druhá indukční varná zóna. V opačném případě bude na ukazateli zvolené varné zóny blikat  a ; následně se pak automaticky nastaví varný stupeň .






## Aktivace

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

Funkce Powerboost je aktivována.

## Dezaktivace této funkce

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

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

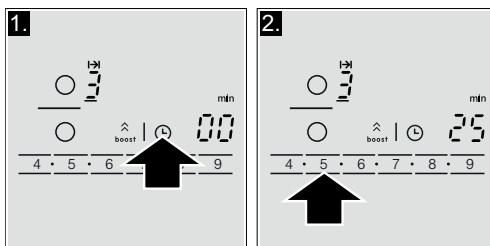
Po uplynutí zadané doby se varná zóna automaticky vypne.

### Nastavení této funkce

Varná deska musí být zapnuta:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný varný stupeň.
2. Stiskněte symbol . U varné zóny se rozsvítí ukazatel . Na displeji funkce nastavení času se rozsvítí .

3. V následujících 10 sekundách zvolte v programovací zóně požadovanou dobu vaření.



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 stisknete symbol ☹.

Na programovací zóně změňte dobu vaření, anebo nastavením **00** dobu vaření zrušte.

### Po uplynutí času

Varná zóna se vypne. Ozve se upozorňující zvukový signál. Na displeji funkce nastavení času se rozsvítí **00** na 10 sekund.

Při stisknutí symbolu ☹ ukazatele zhasnou a zvukový signál přestane.

### Upozornění

- Pro nastavení doby vaření nižší než 10 minut, vždy stiskněte 0 dříve, než zvolíte požadovanou hodnotu.
- Pokud byla délka doby vaření nastavena na několika varných zónách, na displeji funkce nastavení času 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. Tiskněte několikrát symbol ☹, dokud se nerozsvítí ukazatel ☹. Na displeji funkce nastavení času se rozsvítí **00**.
2. V programovací zóně nastavte požadovaný čas.  
Po několika sekundách začne ubíhat nastavený čas.

### Změna nebo zrušení doby vaření

Stisknete symbol ☹, ukazatel ☹ se rozsvítí.

Na programovací zóně změňte dobu vaření nebo stisknutím **0** dobu vaření zrušte.

### Po uplynutí času

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Na displeji funkce nastavení času se rozsvítí **00** a ☹. Po stisknutí symbolu ☹ ukazatele zhasnou.

## 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. Stisknete symbol ☹. Zazní zvukový signál. Ovládací panel se na 35 sekund zablokuje. Nyní můžete vyčistit povrch

ovládacího 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 a neprovedete změnu jejího nastavení, aktivuje se automatické omezení času.

Ohřev varné zóny je přerušen. Na displeji varné zóny střídavě bliká **F**, **B** a ukazatel zbytkového tepla **h/h**.

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

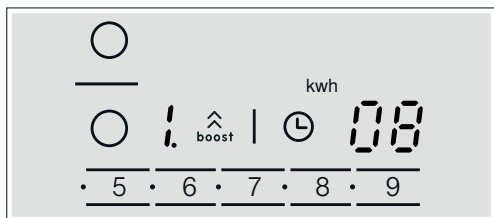
Jakmile je aktivováno automatické omezení času, řídí se tato funkce podle nastaveného varného stupně (od 1 do 10 hodin).

## Zobrazit spotřebu energie

Pomocí této funkce je možné zobrazit celkovou spotřebu energie za dobu, po kterou byla varná deska zapnutá.

Po vypnutí varné desky bude spotřeba v kWh zobrazena po dobu 10 sekund.

Na obrázku je uveden příklad spotřeby **1:08** kWh.



V kapitole *Základní nastavení* jsou uvedeny informace o aktivaci této funkce.

# Základní nastavení

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

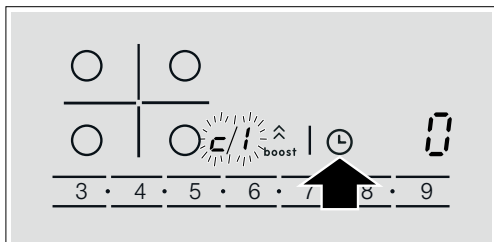
| Ukazatel              | Funkce   |
|-----------------------|--|
| $\text{c}$ $\text{!}$ | <b>Automatická dětská pojistka</b><br>$\text{!}$ Vypnuto*<br>$\text{!}$ Zapnuto  |
| $\text{c}$ $\text{2}$ | <b>Zvukové signály</b><br>$\text{!}$ Potvrzující signál i chybový signál jsou vypnuté.<br>$\text{!}$ Zapnutý je pouze chybový signál.<br>$\text{2}$ Zapnutý je pouze potvrzující signál.<br>$\text{3}$ Aktivovány jsou všechny signály.* |
| $\text{c}$ $\text{3}$ | <b>Zobrazit spotřebu energie</b><br>$\text{!}$ Vypnuto*<br>$\text{!}$ Zapnuto  |
| $\text{c}$ $\text{5}$ | <b>Automatické nastavení doby vaření</b><br>$\text{!}$ Vypnuto*<br>$\text{!-99}$ Doba pro automatické vypnutí  |
| $\text{c}$ $\text{6}$ | <b>Délka trvání signálu funkce nastavení času</b><br>$\text{!}$ 10 sekund*<br>$\text{2}$ 30 sekund<br>$\text{3}$ 1 minuta  |
| $\text{c}$ $\text{7}$ | <b>Funkce Power-Management</b><br>$\text{!}$ = Vypnuto*<br>$\text{!}$ = 1 000 W minimální výkon<br>$\text{!}$ = 1 500 W<br>$\text{2}$ = 2 000 W<br>...<br>$\text{9}$ nebo $\text{9}$ . = maximální výkon varné desky                     |
| $\text{c}$ $\text{9}$ | <b>Doba pro zvolení varné zóny</b><br>$\text{!}$ Bez omezení: Zůstává zvolena naposledy naprogramovaná varná zóna.*<br>$\text{!}$ Omezeno: Varná zóna setrvá zvolená pouze po dobu 10 sekund.  |
| $\text{c}$ $\text{0}$ | <b>Návrat k původnímu nastavení</b><br>$\text{!}$ osobní nastavení*<br>$\text{!}$ návrat k nastavení od výrobce  |

\*Nastaveno od výrobce

## Provedení základního nastavení

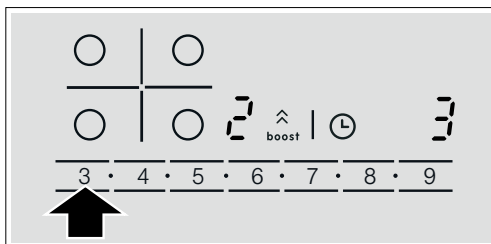
Varná deska musí být vypnuta.

1. Zapněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.
2. V následujících 10 sekundách stiskněte na 4 sekundy symbol  $\text{!}$ .



Na displeji se střídavě rozsvěcuje  $\text{c}$  a  $\text{!}$  a  $\text{0}$  jako předdefinované nastavení.

3. Stiskněte několikrát symbol  $\text{!}$ , dokud se nezobrazí ukazatel požadované funkce.
4. Poté na programovací zóně zvolte požadované nastavení.



5. Tiskněte symbol  $\text{!}$  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 nečistěte 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.<br><br>Zapojení spotřebiče nebylo provedeno v souladu se schématem zapojení.<br><br>Závada v elektronickém systému. | Za pomoci jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k přerušení dodávky elektrického proudu.<br><br>Zkontrolujte, zda byl spotřebič zapojen v souladu se schématem zapojení.<br><br>Pokud předcházejícími ověřeními nevyřešíte danou závadu, spojte se s odborným servisním střediskem. |
| Ukazatele blikají                                 | Ovládací panel je mokrý, nebo je na něm umístěn nějaký předmět.  | Vysušte zónu ovládacího panelu, nebo odstraňte daný předmět.   |
| Bliká ukazatel – na ukazatelích varných zón       | Došlo k poruše elektronického systému.   | Krátce rukou zakryjte ovládací pole, abyste poruchu potvrdili.   |
| $E_r$ + číslo / $d$ + číslo / $E$ + číslo         | Závada v elektronickém systému.  | Vypojte varnou desku z elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*  |
| $F0$ / $F9$                                       | Vznikla interní vada ve výkonu funkce.   | Vypojte varnou desku z elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*  |
| $F2$  | Elektronický systém se přehřál a vypnul příslušnou varnou zónu.  | Vyčkejte, až elektronický obvod dostatečně vychladne. Poté stiskněte jakýkoliv symbol varné desky.*  |
| $F4$  | Elektronický systém se přehřál a vypnul se všechny varné zóny.   |  |
| $F5$ + varný stupeň a upozorňující zvukový signál | Na ovládacím panelu stojí teplá nádoba. Je velmi pravděpodobné, že se elektronický systém přehřívá.  | Sundejte tuto nádobu. Ukazatel poruchy po chvíli zhasne. Můžete pokračovat ve vaření.  |
| $F5$ a upozorňující zvukový signál                | Na ovládacím panelu stojí teplá nádoba. Varná zóna se vypnula kvůli ochraně elektronického systému.  | Sundejte tuto nádobu. Vyčkejte několik sekund. Stiskněte jakékoli ovládací pole. Po zhasnutí ukazatele poruchy můžete pokračovat ve vaření.  |
| $U1$  | Přívodní elektrické napětí neodpovídá obvyklému limitu fungování.  | Spojte se s dodavatelem elektrické energie.  |
| $U2$ / $U3$                                       | 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 techniky, 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 | Předeřtí     |                            |          | Vaření                   |          |
|---|------------|--------------|----------------------------|----------|--------------------------|----------|
|   |            | Varný stupeň | Doba trvání (min:s)        | Poklička | Varný stupeň             | Poklička |
| <b>Rozpuštění čokolády</b>  |            |              |                            |          |                          |          |
| Nádoba: kastrol   |            |              |                            |          |                          |          |
| Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker tmavá 55 %, 150 g.)  | Ø 14,5 cm  | –            | –                          | –        | 1 – 1.                   | ne       |
| <b>Ohřívání a udržování teploty čočkové polévky</b>   |            |              |                            |          |                          |          |
| Nádoba: hrnec   |            |              |                            |          |                          |          |
| Počáteční teplota 20 °C   |            |              |                            |          |                          |          |
| <b>Čočková polévka*</b>   |            |              |                            |          |                          |          |
| 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      |
| <b>Čočková polévka v konzervě, např. čočka s klobásou zn. Erasco</b>                                  |            |              |                            |          |                          |          |
| 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      |
| <b>Příprava bešamelové omáčky</b>   |            |              |                            |          |                          |          |
| 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       |
| <b>Příprava rýže s mlékem</b>   |            |              |                            |          |                          |          |
| 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      |
| <b>Vaření rýže*</b>   |            |              |                            |          |                          |          |
| 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 |
| <b>Smažení, vepřová panenka</b>  |            |              |                                    |          |              |          |
| Nádoba: pánev  |            |              |                                    |          |              |          |
| Počáteční teplota panenky: 7 °C<br>2 plátky panenky (celková hmotnost 200 g, tloušťka 1 cm)  | Ø 18 cm    | 9            | 1:30                               | ne       | 7            | ne       |
| <b>Smažení palačinek**</b>   |            |              |                                    |          |              |          |
| Nádoba: pánev  |            |              |                                    |          |              |          |
| 55 ml těsta na jednu palačinku   | Ø 18 cm    | 9            | 1:30                               | ne       | 7            | ne       |
| <b>Smažení hluboce zmražených brambor</b>  |            |              |                                    |          |              |          |
| 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



## 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](http://www.bosch-home.com/cz).

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

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

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

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

## 4. Neoprávněnost reklamace

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

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

**Návod na obsluhu**

---

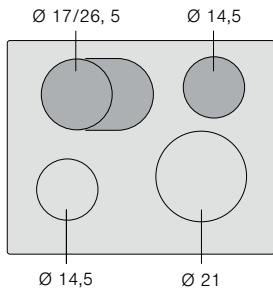
---

**PIC 645F17E**

---

---

PIC...F...



|           |   | g*      | b*      |
|-----------|---|---------|---------|
| Ø 14,5    | ○ | 1.400 W | 1.800 W |
| Ø 17-26,5 | ◐ | 1.600 W | –       |
|           | ◑ | 2.400 W | –       |
| Ø 14,5    | ● | 1.200 W | –       |
| Ø 21      | ○ | 2.200 W | 3.700 W |

\*  IEC 60335-2-6

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia.  
Aktuálny návod nájdete na webových stránkach [www.bosch-home.com/sk](http://www.bosch-home.com/sk)

|  |          |  |           |
|--|----------|--|-----------|
| <b>Bezpečnostné pokyny</b> .....                                       | <b>3</b> | Pri deaktivácii postupujte nasledovne .....  | <b>9</b>  |
| Príčiny škôd .....   | 4        | <b>Funkcia nastavenia času</b> .....         | <b>10</b> |
| <b>Ochrana životného prostredia</b> .....                              | <b>5</b> | Automatické vypnutie varnej zóny .....       | 10        |
| Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia ..... | 5        | Oznamovanie hodiny.....                      | 10        |
| Tipy pre úsporu energie .....  | 5        | <b>Funkcia ochrany pri čistení</b> .....     | <b>10</b> |
| <b>Indukčné varenie</b> .....  | <b>5</b> | <b>Automatické obmedzenie času</b> .....     | <b>10</b> |
| Výhody indukčného varenia.....   | 5        | <b>Zobrazenie spotreby energie</b> .....     | <b>11</b> |
| Nádoby .....   | 5        | <b>Základné nastavenia</b> .....             | <b>11</b> |
| <b>Zoznámte sa so svojím spotrebičom</b> .....                         | <b>6</b> | Prístup k základným nastaveniam .....        | 12        |
| Ovládací panel .....   | 6        | <b>Starostlivosť a čistenie</b> .....        | <b>12</b> |
| Varné zóny .....   | 7        | Varný panel .....                            | 12        |
| Indikátor zvyškového tepla.....  | 7        | Rám varného panela.....                      | 12        |
| <b>Naprogramovanie varného panela</b> .....                            | <b>7</b> | <b>Ako postupovať v prípade porúch</b> ..... | <b>13</b> |
| Zapnutie a vypnutie varného panela.....                                | 7        | Normálny hluk počas chodu prístroja.....     | 13        |
| Nastavenie varnej zóny .....   | 7        | <b>Zákaznícky servis</b> .....               | <b>14</b> |
| Tabuľka varenia.....   | 7        | <b>Testované pokrmy</b> .....                | <b>14</b> |
| <b>Detská poistka</b> .....  | <b>9</b> |  |           |
| Aktivácia a deaktivácia detskej poistky .....                          | 9        |  |           |
| Automatická detská poistka .....                                       | 9        |  |           |
| <b>Funkcia Powerboost</b> .....  | <b>9</b> |  |           |
| Obmedzenie pri použití.....  | 9        |  |           |
| Pri aktivácii postupujte nasledovne .....                              | 9        |  |           |

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: [www.bosch-home.com/sk](http://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 strácate 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 potravín a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Nepoužívajte žiadne kryty na varný panel. Môžu viesť k nehodám, napr. prehriatím, vznietením alebo praskajúcimi materiálmi.

Nepoužívajte nevhodné ochranné zariadenia alebo detskú ochrannú mriežku. Môžu viesť k nehodám.

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.

Osoby s implantovaným kardiostimulátorom alebo podobným lekársnym zariadením musia byť obzvlášť opatrné pri používaní alebo pohybovaní sa v blízkosti varných indukčných panelov, keď sú zapnuté. Poradte sa so svojím lekárom alebo výrobcom prístroja, aby ste sa uistili, že spĺňa platné predpisy, a informovali sa o prípadnej nekompatibilitosti.

## 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 skrinke. Zavolajte servis.

## Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. 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 prírodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. 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 nezapínejte. Vytiahnite síťovou zástrčku ze zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

## 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 dná nádob môžu varný panel poškrabať.
- Na varné zóny nikdy nestavajte prázdne nádoby. Môžu spôsobiť ich poškodenie.
- Nikdy neodkladajte horúce nádoby na ovládací 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 zónulobal 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                             | Pomocou škrabky na sklo okamžite odstráňte rozliaty pokrm.           |
|              | Nevhodné čistiace prostriedky                  | Používajte čistiace prostriedky určené pre varné panely.             |
| Poškriabanie | Soľ, cukor a piesok                            | Varný panel nepoužívajte ako doštičku na krájanie či pracovnú dosku. |
|              | Drsné dno nádob poškriaba sklokeramickú dosku. | Skontrolujte riad.   |
| Strata farby | Nevhodné čistiace prostriedky                  | Používajte čistiace prostriedky určené pre varné panely.             |
|              | Odretie riadom                                 | Hrnce a panvice pri premiestňovaní nadvihujte.                       |
| Oprýskanie   | Cukor, prísady s vysokým obsahom cukru         | Pomocou škrabky na sklo okamžite odstráňte rozliaty pokrm.           |

## Ochrana životného prostredia

### 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 správny odber a recyklovanie použitých zariadení.

### Tipy pre úsporu energie

- Hrnce vždy prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje výrazne viac energie. Používajte

sklenenú pokrievku, aby ste videli do hrnca bez toho, aby ste museli nadvihnúť pokrievku.

- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dno zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny. Nezabudnite: Výrobcovia riadu uvádzajú často horný priemer hrnca, ktorý je zvyčajne väčší ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvo používajte malý hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- V pravý čas prepnite na nižší stupeň varenia. Tým môžete ušetriť energiu.

## Indukčné varenie

### Výhody indukčného varenia

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

- Úspora času pri varení a smažení; pri priamom zohrievaní nádoby.
- Šetrí sa energia.
- Jednoduchšia starostlivosť o spotrebič a jeho čistenie. Potraviny, ktoré prípadne vykipia z nádoby, sa nepripaľujú 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.

### Nádoby

Na indukčné varenie sú vhodné iba feromagnetické nádoby, môžu byť:

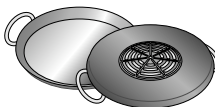
- smaltovanej ocele
- liateho železa
- špeciálneho riadu na indukciu z nehrdzavejúcej ocele.

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

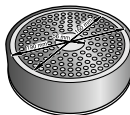
Existuje aj iný typ nádob na indukciu, ktorých dno nie je celé feromagnetické.



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 feromagnetickú časť 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
- hlíny
- 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 poškodiť sklo panela. V tomto prípade sa nedotýkajte nádoby a vypnite varnú zónu. Ak po vychladnutí nefunguje, skontaktujte sa s asistenčnou technickou službou.

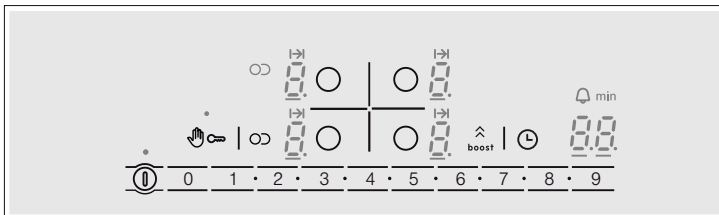
## Detekcia nádoby

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       |
| ○           | Varná zóna           |
| 1•2•...•8•9 | Oblasť nastavenia    |
| 👤           | Ochrana pri utieraní |
| 🔒           | Detská poistka       |
| ⬆️          | Funkcia Powerboost   |
| 🕒           | Časovač              |
| 🔒           | Detská poistka       |

### Ukazovatele

|     |                      |
|-----|----------------------|
| 1-9 | Varné stupne         |
| 🕒   | Prevádzkový stav     |
| H/h | Zvyškové teplo       |
| b   | Funkcia Powerboost   |
| 🕒   | Kuchynský časovač    |
| ⏏️  | Automatické vypnutie |
| 🔒   | Detská poistka       |

## 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 adeaktivácia    |
|--|---------------------------|
| <input type="radio"/> Jednoduchá varná zóna                      | Používajte vhodnú nádobu. |
| <input type="radio"/> Jednoduchá indukčná varná zóna             | Používajte vhodnú nádobu. |
| <input checked="" type="radio"/> Dvojokruhová ohrevná varná zóna | Stlačte symbol ☉.         |
| <input type="radio"/> Ohrevná zóna pečenia*                      | Stlačte symbol ∞.         |

\* Aktivácia varnej zóny: Rozsvieti sa príslušný indikátor.

Na indukčných varných zónach používajte iba nádoby vhodné na indukčné varenie, pozrite 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

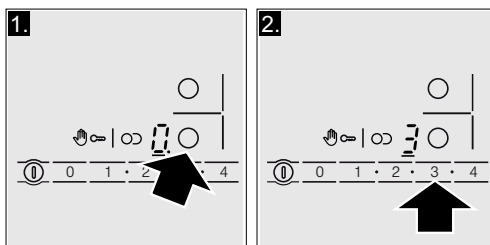
V tejto kapitole je ukázané, ako nastaviť varnú zónu. V tabuľke sú uvedené stupne výkonu a čas varenia rôznych pokrmov.

2. Potom v programovacom poli vyberte stupeň varenia.

### Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel sa zapína a vypína pomocou hlavného vypínača. Zapnutie: stlačte symbol ⏻. Zaznie zvukový signál. Rozsvieti sa ukazovateľ pri hlavnom vypínači a ukazovatele **H** varných zón. Varný panel je pripravený na používanie.

Vypnutie: stláčajte symbol ⏻, kým ukazovatele nezhasnú. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla zostane rozsvietený, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.



### Upozornenia

- Varný panel sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenia ostávajú v pamäti počas prvých 4 sekúnd po vypnutí varného panela. Po opätovnom zapnutí varného panela v tomto časovom úseku naskočia predchádzajúce nastavenia.

Stupeň varenia je teraz nastavený.

### 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.

### 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.

### Vypnutie varnej zóny

Vyberte varnú zónu av programovacej zóne nastavte **H**. Varná zóna sa vypne a objavia sa ukazovateľ zvyškového tepla.

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

### Výber stupňa varenia

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Stlačte symbol **H** požadovanej varnej zóny. Ukazovateľ **H** sa rozsvieti a pod ním symbol **\_**.

### 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 |
|-----------------------------|--------------|------------------|
| <b>Rozpúšťanie</b>          |              |                  |
| Čokoláda, čokoládová poleva | 1-1.         | -                |
| Maslo, med, želatína        | 1-2          | -                |

\* Varenie bez pokrievky

\*\* Bez pokrievky

\*\*\* Často obracajte

|  | Varný stupeň | Čas trvania varu                  |
|--|--------------|-----------------------------------|
| <b>Zohrievanie a udržiavanie teplého pokrmu</b>                  |              |                                   |
| Polievka (napr. šošovica)  | 1.-2.        | -                                 |
| Mlieko**   | 1.-2.        | -                                 |
| Párky varené vo vode**   | 3-4          | -                                 |
| <b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>                               |              |                                   |
| Hlboko zmrazený špenát   | 3-4          | 15-25 min                         |
| Hlboko zmrazený guláš  | 3-4          | 30-40 min                         |
| <b>Varenie na miernom ohni, udržiavanie varu na miernom ohni</b> |              |                                   |
| Zemiakové knedle*  | 4.-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                          |
| <b>Udržiavanie varu, varenie v pare, dusenie</b>                 |              |                                   |
| 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.-4.        | 15-60 min                         |
| Zelenina   | 2.-3.        | 10-20 min                         |
| Zelenina - hlboko zmrazená                                       | 3.-4.        | 7-20 min                          |
| Mäso so zeleninou v tlakovom hrnci                               | 4.-5.        | -                                 |
| <b>Dusenie</b>   |              |                                   |
| Mäsové závitky   | 4-5          | 50-60 min                         |
| Dusené mäso  | 4-5          | 60-100 min                        |
| Guláš  | 3-4          | 50-60 min                         |
| <b>Smaženie / fritovanie na troške oleja**</b>                   |              |                                   |
| 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                          |
| Bítek (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.        | 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.-4.        | Jednotlivé porcie smažte postupne |
| Smažené vajcia   | 5-6          | 3-6 min                           |

\* Varenie bez pokrievky

\*\* Bez pokrievky

\*\*\* Často obracajte

|  | Varný stupeň | Čas trvania varu                  |
|--|--------------|-----------------------------------|
| <b>Smaženie, fritovanie**</b> (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. šam-pióny | 6-7          |                                   |
| Cukrovinky, napr. šišky, ovocie v pivnom cestíčku                              | 4-5          |                                   |

\* Varenie bez pokrievky

\*\* Bez pokrievky



\*\*\* Často obracajte


## Detská poistka

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

### Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Aktivácia: stlačte symbol  na približne 4 sekundy. Ukazovateľ pri symbole  sa rozsvieti na 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Deaktivácia: stlačte symbol  na približne 4 sekundy. Blokovanie je deaktivované.

### Automatická detská poistka

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




#### Aktivácia a deaktivácia

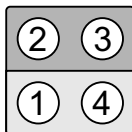
V kapitole *Základné nastavenia* sa uvádzajú informácie týkajúce sa zapojenia automatickej detskej poistky.

## Funkcia Powerboost



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

### Obmedzenie pri použití

Indukčné varné zóny (1 a4) sú vybavené touto funkciou (pozrite obrázok). Funkcia Powerboost funguje len v prípade, že druhá indukčná varná zóna nie je v prevádzke. V opačnom prípade bude na ukazovateli zvolenej varnej zóny blikať  a  a následne sa potom automaticky nastaví stupeň .






### Pri aktivácii postupujte nasledovne

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

Funkcia Powerboost sa aktivovala.

### Pri deaktivácii postupujte nasledovne

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

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

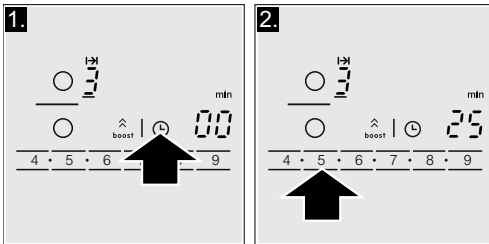
### Automatické vypnutie varnej zóny

Po uplynutí zvoleného času sa zóna automaticky vypne.

#### Pri nastavení postupujte nasledovne

Varný panel musí byť zapnutý:

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný varný stupeň.
2. Stlačte symbol . Pri varnej zóne sa rozsvieti ukazovateľ . Na displeji funkcie nastavenia času sa rozsvieti .
3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvoľte na programovacej zóne požadovaný čas varenia.



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 stlačte symbol .

Čas varenia upravte v programovacej zóne alebo ho nastavte na na zrušenie času varenia.

#### Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál. Na displeji funkcie nastavenia času sa rozsvieti po dobu 10 sekúnd.

Po stlačení symbolu ukazovatele zhasnú a zvukový signál sa vypne.

#### Upozornenia

- Na nastavenie času varenia kratšieho ako 10 minút pred zvolením požadovanej hodnoty stlačte vždy 0.
- Ak sa nastavil čas varenia pre viacero varných zón, na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí vždy čas 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. Opakovane stláčajte symbol , kým sa nerozsvieti ukazovateľ . Na displeji funkcie nastavenia času sa rozsvieti .
2. V programovacej zóne nastavte požadovaný čas. Po niekoľkých sekundách začne plynúť nastavený čas.

#### Zmena alebo zrušenie času varenia

Stlačte symbol a rozsvieti sa ukazovateľ .

Čas varenia upravte v programovacej zóne alebo stlačte 0 na zrušenie času varenia.

#### Po uplynutí času

Po uplynutí času zaznie zvukový signál. Na displeji funkcie nastavenia času sa rozsvieti a . Po stlačení symbolu sa ukazovateľ vypnúť.

## Funkcia ochrany pri čistení

Ak sa ovládací panel čistí pri zapnutom varnom paneli, môže dôjsť k zmene jeho nastavenia.

Aby sa zabránilo prepínaniu 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 z varných zón v prevádzke dlhší čas a nevykonáte zmenu jej nastavenia, aktivuje sa automatické obmedzenie času.

Varná zóna prestane hriať. Na displeji varnej zóny striedavo blíkajú **F**, **B** a ukazovateľ zvyškového tepla **h/H**.

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

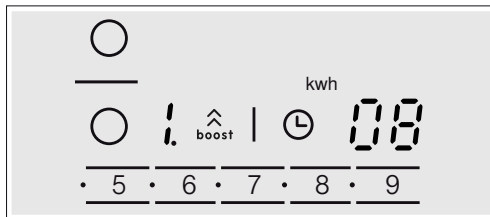
Hneď ako je aktivované automatické obmedzenie času, riadi sa táto funkcia podľa nastaveného varného stupňa (od 1 do 10 hodín).

## Zobrazenie spotreby energie

Pomocou tejto funkcie sa môže zobraziť celková spotreba energie za dobu, počas ktorej bol varný panel zapnutý.

Po vypnutí varného panela sa spotreba v kWh zobrazí na 10 sekúnd.

Na obrázku je zobrazený príklad so spotrebou 1.08 kWh.



V kapitole *Základné nastavenia* sa nachádzajú informácie týkajúce sa aktivácie tejto funkcie.

## Základné nastavenia

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

| Ukazovateľ | Funkcia  |
|------------|--|
| c 1        | <b>Automatická detská poistka</b><br>☐ Deaktivovaná.*<br>! Aktivovaná.   |
| c 2        | <b>Zvukové signály</b><br>☐ Potvrdzujúci signál a signál chyby sú deaktivované.<br>! Aktivovaný je len signál chyby.<br>☑ Aktivovaný je len potvrdzujúci signál.<br>☑ Aktivované sú všetky signály.* |
| c 3        | <b>Zobrazenie spotreby energie</b><br>☐ Deaktivované.*<br>! Aktivované.  |
| c 5        | <b>Automatické nastavenie času varenia.</b><br>☐ Vypnuté.*<br>!-99 Čas automatického vypnutia.   |
| c 6        | <b>Dĺžka trvania signálu funkcie nastavenia času</b><br>! 10 sekúnd*.<br>☑ 30 sekúnd.<br>☑ 1 minúta.   |
| c 7        | <b>Funkcia Power-Management</b><br>☐ = deaktivovaná.*<br>! = 1 000 W minimálny výkon.<br>! = 1 500 W<br>☑ = 2 000 W<br>...<br>☑ alebo ☑. = maximálny výkon varného panela.                           |
| c 9        | <b>Doba na zvolenie varnej zóny</b><br>☐ Bez obmedzenia: zostáva zvolená naposledy naprogramovaná varná zóna.*<br>! S obmedzením: varná plocha zostáva zvolená iba na 10 sekúnd.                     |

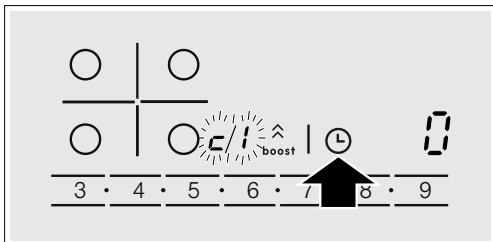
\*Nastavenie výrobcu

| Ukazovateľ          | Funkcia  |
|---------------------|--|
|                     | <b>Návrat k pôvodným nastaveniam</b><br>Osobné nastavenia.*<br>Návrat k nastaveniam výrobcu. |
| *Nastavenie výrobcu |  |

## Prístup k základným nastaveniam

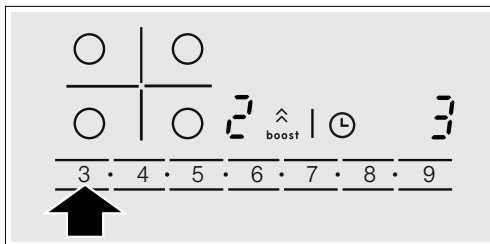
Varný panel musí byť vypnutý.

1. Zapnite varný panel pomocou hlavného vypínača.
2. V nasledujúcich 10 sekundách podržte stlačený symbol po dobu 4 sekúnd.



Na displejoch sa rozsvietia striedavo a ako predvolené nastavenie.

3. Opakovane stláčajte symbol , kým sa nezobrazí ukazovateľ požadovanej funkcie.
4. Potom na programovacej zóne zvolte požadované nastavenie.



5. Stlačte symbol najmenej na 4 sekundy. Nastavenia sa uložia správne.

### 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 čistite po každom varení. Tak sa zabráni tomu, aby sa prilepené zvyšky spaľovali. Nikdy nečistite 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 trochou 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.<br><br>Spotrebič nebol zapojený v súlade so schémou zapojenia.<br><br>Porucha v elektronickom obvode. | Pomocou iných elektrických spotrebičov skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektrického prúdu.<br><br>Skontrolujte, či bol spotrebič zapojený v súlade so schémou zapojenia.<br><br>Ak sa vám po predchádzajúcich overeniach nepodarí poruchu odstrániť, spojte sa s odborným servisným strediskom. |
| Ukazovatele blikajú                          | Ovládací panel je mokrý alebo je na ňom umiestnený nejaký predmet.  | Zónu ovládacieho panela vysušte alebo odstráňte cudzí predmet z jeho povrchu.   |
| Na displejoch varných zón bliká ukazovateľ - | Vyskytla sa chyba v elektronickom obvode.   | Krátko prikryte rukou povrch ovládacieho panela, aby ste potvrdili poruchu.   |
| $E$ + číslo / $d$ + číslo / $e$ + číslo      | Porucha v elektronickom obvode.   | Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkejte asi 30 sekúnd a opäť ho zapojte.*   |
| $F0$ / $F9$                                  | Vyskytla sa interná chyba vo funkcii.   | Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkejte asi 30 sekúnd a opäť ho zapojte.*   |
| $F2$   | Elektronický obvod sa prehrial a vypol príslušnú varnú zónu.  | Počkejte, kým elektronický obvod dostatočne nevychladne. Potom stlačte akýkoľvek symbol varného panela.*  |
| $F4$   | Elektronický obvod sa prehrial a vypli sa všetky varné zóny.  |   |
| $F5$ + varný stupeň a zvukový signál         | V zóne ovládacieho panela sa nachádza horúca nádoba. Je veľmi pravdepodobné, že dôjde k prehriatiu elektronického obvodu.                   | Odstráňte uvedenú nádobu. Po chvíli sa ukazovateľ poruchy vypne. Môžete pokračovať vo varení.   |
| $F5$ a zvukový signál                        | V zóne ovládacieho panela sa nachádza horúca nádoba. Varná zóna sa vypli, aby nedošlo k poškodeniu elektronického obvodu.                   | Odstráňte uvedenú nádobu. Počkejte niekoľko sekúnd. Stlačte akýkoľvek bod na ovládacom paneli. Keď sa ukazovateľ poruchy vypne, je možné pokračovať vo varení.  |
| $U1$   | Prívodné elektrické napätie nezodpovedá obvyklému limitu fungovania.  | Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.   |
| $U2$ / $U3$                                  | Varná zóna sa prehriala a vypli sa, aby nedošlo k poškodeniu pracovnej dosky.   | Počkejte, 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 hvízdanie

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

### Prskanie

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 hvízdanie

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 hvízdanie 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 zákaznickeho servisu vždy uveďte číslo výrobku (č. E) a výrobné číslo (č. FD) vášho spotrebiča. Typový štítek s číslami nájdete na doklade s údajmi o spotrebiči.

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chybnéj obsluhy 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 pokrm

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

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

- Hrnec s rúčkou Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnec 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 pokrm   | Varná zóna | Predhrievanie |                                 |           | Varenie      |           |
|---|------------|---------------|---------------------------------|-----------|--------------|-----------|
|   |            | Varný stupeň  | Čas trvania (min:s)             | Pokrievka | Varný stupeň | Pokrievka |
| <b>Rozpustenie čokolády</b>   |            |               |                                 |           |              |           |
| Nádoba: hrniec s rúčkou   |            |               |                                 |           |              |           |
| Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá 55 %, 150 g.)                             | Ø 14,5 cm  | -             | -                               | -         | 1 - 1.       | Nie       |
| <b>Zohriať a udržať teplú šošovicovú polievku</b>   |            |               |                                 |           |              |           |
| Nádoba: Hrnec   |            |               |                                 |           |              |           |
| Počiatková 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, napr. šošovica s klobásou od Erasco</i>                  |            |               |                                 |           |              |           |
| 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       |
| <b>Príprava bešamelovej omáčky</b>  |            |               |                                 |           |              |           |
| Nádoba: Hrnec 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. Rozpustíte 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 vriec, nechajte ju variť ďalšie 2 minúty za stáleho miešania |            |               |                                 |           | 1            | Nie       |

\*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 |
| <b>Varenie ryže v mlieku</b>   |            |               |  |           |                               |           |
| 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  | 8.            | približne 6:30                         | Nie       | 2 pomiešať po približne 10:00 | Áno       |
| Suroviny: 250 g guľatej ryže, 30 g cukru, 1 l mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli  | Ø 18 cm    |               |  |           |                               |           |
| <b>Varenie ryže*</b>   |            |               |  |           |                               |           |
| 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       |
| <b>Smaženie bravčovej panenky</b>  |            |               |  |           |                               |           |
| Nádoba: Panvica  |            |               |  |           |                               |           |
| Počiatočná teplota panenky: 7 °C   | Ø 18 cm    | 9             | 1:30                                   | Nie       | 7                             | Nie       |
| 2 plátky panenky (celková váha približne 200 g, hrúbka 1 cm)   |            |               |  |           |                               |           |
| <b>Smaženie palaciek**</b>   |            |               |  |           |                               |           |
| Nádoba: Panvica  |            |               |  |           |                               |           |
| 55 ml cesta na palacinku   | Ø 18 cm    | 9             | 1:30                                   | Nie       | 7                             | Nie       |
| <b>Smaženie hlboko zmrazených zemiakov</b>   |            |               |  |           |                               |           |
| 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

| Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť  | Symbol                  | Hodnota               | Jednotka |
|---|-------------------------|-----------------------|----------|
| Identifikácia modelu  |                         | PIC645F17E            |          |
| Typ varnej dosky  |                         | elektrická            |          |
| Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie   |                         | 4                     |          |
| Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)  |                         | indukční / elektrická |          |
| V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm                      |                         |                       |          |
| ľavá predná   | ∅                       | 14,5                  | cm       |
| pravá zadná   | ∅                       | 14,5                  | cm       |
| pravá predná  | ∅                       | 21                    | cm       |
| V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm | ľavá zadná (elektrická) | 17 ; 26,5             | cm       |
| Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg   |                         |                       |          |
| ľavá predná   |                         | 170                   | Wh/kg    |
| ľavá zadná  |                         | 191,9                 | Wh/kg    |
| pravá zadná   |                         | 190,2                 | Wh/kg    |
| pravá predná  |                         | 170                   | Wh/kg    |
| Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg  |                         | 180,5                 | 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 roky**záruka od výrobcu  
na všetky spotřebičeDovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**

Radlická 350

158 00 Praha 5

|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Výrobok:                        | Produktové číslo:<br>E-Nr.      |
|                                 | Poradové číslo:<br>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 spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotřebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotřebiče s. r. o.

## **Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH**

### **Dodávateľ:**

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

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

### **Príjem opráv:**

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

### **Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:**

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

### **Zákaznícke poradenstvo:**

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

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **[www.bosch-home.com/sk](http://www.bosch-home.com/sk)**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

