



BOSCH



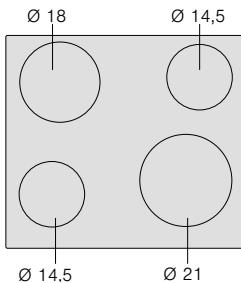
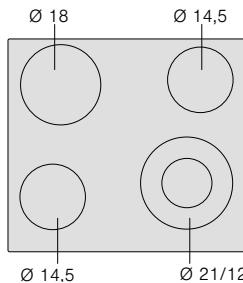
PKF 645K17E

PKF645K17E

A standard linear barcode representing the product code PKF645K17E. The barcode is oriented vertically and includes a series of vertical numbers at its base: 4 242002 726984.

Návod k použití

PKF 645K17E

PKE6..K17.**PKF6..K17.**

cs Obsah

Bezpečnostní pokyny	2	Zapnutí a vypnutí dětské pojistky	8
Příčiny poškození.....	3	Automatická dětská pojistka	8
Ochrana životního prostředí.....	4	Automatické časové omezení.....	8
Ekologická likvidace.....	4	Blokování při utírání	8
Tipy, jak ušetřit energii.....	4	Základní nastavení.....	8
Seznámení se spotřebičem.....	4	Změna základních nastavení.....	9
Ovládací panel	4	Čištění a údržba	9
Varné zóny	4	Sklokeramika	9
Ukazatel zbytkového tepla	5	Rám varné desky	9
Nastavení varné desky	5	Odstranění poruchy.....	10
Zapnutí a vypnutí varné desky	5	Zákaznický servis	10
Nastavení varné zóny	5	Zkušební pokrmy	11
Tabulka pro vaření.....	5		
Elektronika uvedení do varu	7		
Nastavení elektroniky uvedení do varu.....	7		
Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu.....	7		
Tipy k elektronice uvedení do varu	7		
Dětská pojistka.....	8		

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

⚠ Bezpečnostní pokyny

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

Po vybalení spotřebič zkонтrolujte.

V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

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 prostorách.

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

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

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

Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně udušte 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 skřínce. 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 skřínce. Zavolejte servis.

Příčiny poškození

Pozor!

- Drsná dna hrnců a pární mohou poškrábat sklokeramiku.
- Neohřívejte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neokládejte horké párné a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.
- Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- Global nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvryny	Pokrmy, které přetečou	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pární mohou poškrábat sklokeramiku	Zkontrolujte své nádoby.
Změny barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
	Odření hrncem (např. hliník)	Hrnce a párné při posouvání nazdvihněte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, pokrmy s vysokým obsahem cukru	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

Nebezpečí úrazu!

Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

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.

Tipy, jak ušetřit energii

- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Skleněná poklička umožňuje nahlédnout do hrnce, anž by bylo nutné ji zvednout.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.

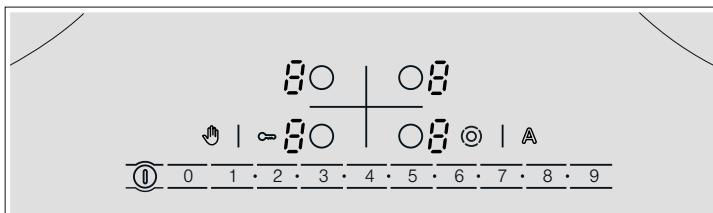
■ Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Zejména přišší malé hrnce na varné zóně způsobují energetické ztráty. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce. Většinou bývá větší než průměr dna.

- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte v malém množství vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.
- Dbejte na to, aby hrnec vždy zakryval co možná největší plochu varné zóny.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření.
- Zvolte vhodný stupeň dalšího vaření. Při příliš vysokém stupni dalšího vaření plýtváte energií.
- Využívejte zbytkové teplo varné desky. Při delší době vaření vypněte varnou zónu již 5 až 10 minut před koncem doby vaření.

Seznámení se spotřebičem

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

Ovládací panel



Ukazatele

<i>i</i> - <i>g</i>	Stupně vaření
<i>H/h</i>	Zbytkové teplo
<i>R</i>	Elektronika uvedení do varu

Ovládací plošky

<i>A</i>	Elektronika uvedení do varu
<i>○</i>	Volba varné zóny
	Blokování při utírání
	Dětská pojistka
<i>1•2•3•4•</i>	Oblast nastavování
	Rozšíření varné zóny

Ovládací plošky

	Hlavní vypínač
---	----------------

Varné zóny

Varná zóna	Připojení a odpojení
	Jednookruhová varná zóna
	Dvouokruhová varná zóna

Připojení varné zóny: Příslušný ukazatel svítí.
Zapnutí varné zóny: Automaticky se zvolí naposledy nastavená velikost.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu dvoustupňový ukazatel zbytkového tepla.

Když se na ukazateli zobrazí **H**, je varná zóna ještě horká. Na varné zóně můžete např. udržovat teplé malé množství pokrmu

nebo rozpustit polevu. Když varná zóna zchladne, ukazatel se přepne na **L**. Ukazatel zhasne, když je varná zóna dostatečně vychladlá.

Nastavení varné desky

V této kapitole je popsáno nastavení varných zón. V tabulce naleznete stupně a doby vaření pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu **①**. Zazní akustický signál. Svítí kontrolka nad hlavním vypínačem a ukazatele **G**. Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu **②**, dokud kontrolka nad hlavním vypínačem a ukazateli nezhasnou. Všechny varné zóny jsou vypnuty. Ukazatel zbytkového tepla svítí dál, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění

- Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 20 sekund vypnuty.
- Nastavení zůstanou uložená první 4 sekundy po vypnutí. Pokud během této doby varnou desku znovu zapnete, budou aktivní předchozí nastavení.

Nastavení varné zóny

V oblasti nastavování se nastavuje požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

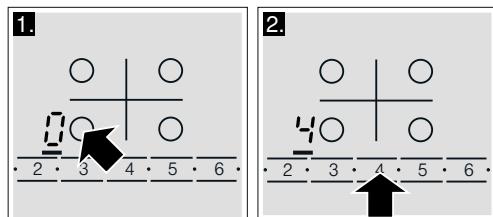
Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. V oblasti nastavování je vyznačený symbolem **•**.

Nastavení stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Pro zvolení varné zóny se dotkněte symbolu **○**. Na ukazateli stupně vaření svítí **G**, pod ukazatelem stupně vaření svítí **-**.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.



Změna stupně vaření

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.

Vypnutí varné zóny

Pomocí symbolu **○** zvolte varnou zónu. V oblasti nastavování nastavte 0. Přibližně po 10 sekundách se zobrazí ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Naposledy nastavená varná zóna zůstane aktivovaná. Můžete varnou zónu nastavit, aniž byste ji museli zvolit znovu.
- Teplota varné zóny se reguluje zapínáním a vypínáním ohřevu. I při nejvyšším výkonu se ohřev může zapínat a vypínat.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

Doby vaření a stupně vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchyly.

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

Husté pokrmy občas zamíchejte.

	Stupeň dalšího vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Rozpouštění		
čokoláda, poleva	1–1.	–
máslo, med, želatiná	1–2	–
Ohřívání a udržování teploty		
eintopf (např. čočkový eintopf)	1–2	–
mléko**	1–2	–
ohřívání párků ve vodě***	3–4	–
Rozmrazování a ohřívání		
zmrazený špenát	2.–3.	10–20 min
zmrazený guláš	2.–3.	20–30 min

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Několikrát obratle

	Stupeň dalšího vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Dovařování, svařování		
knedlíky	4–5.*	20–30 min
ryby	4–5*	10–15 min
bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1–2	3–6 min
šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3–4	8–12 min
Vaření, vaření v páře, dušení		
rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2–3	15–30 min
mléčná rýže	1–2	35–45 min
brambory vařené ve slupce	4–5	25–30 min
vařené loupané brambory	4–5	15–25 min
těstoviny	6–7*	6–10 min
eintopf, polévky	3–4.	15–60 min
zelenina	2–3.	10–20 min
zelenina, zmrazená	3–4.	10–20 min
vaření v tlakovém hrnci	4–5	–
Dušení		
rolády	4–5	50–60 min
dušené hovězí	4–5	60–100 min
guláš	2–3.	50–60 min
Pečení**		
řízek, přírodní nebo obalovaný	6–7	6–10 min
řízek, zmrazený	6–7	8–12 min
kotleta, přírodní nebo obalovaná***	6–7	8–12 min
steak (silný 3 cm)	7–8	8–12 min
hamburgery, frikadelky (silné 3 cm)***	4–5.	30–40 min
drůbeží prsa (silná 2 cm)***	5–6	10–20 min
drůbeží prsa, zmrazená***	5–6	10–30 min
ryby a rybí filé, přírodní	5–6	8–20 min
ryby a rybí filé, obalované	6–7	8–20 min
ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6–7	8–12 min
scampi a garnáti	7–8	4–10 min
zmrazené směsi	6–7	6–10 min
palačinky	6–7	postupně
omelety	3–4.	postupně
volská oka	5–6	3–6 min
Fritování (postupně fritujte porce po 150–200 g v 1–2 l oleje**)		
zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8–9	–
krokety	7–8	–
maso, např. části kuřete	6–7	–
maso, obalované nebo v pivním těstíčku	5–6	–
zelenina, houby obalované nebo v pivním těstíčku	5–6	–
drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pivním těstíčku	4–5	–

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Několikrát obraťte

Elektronika uvedení do varu

Elektronika uvedené do varu zahřeje varnou zónou pomocí nejvyššího výkonu a přepne zpět na vámi zvolený stupeň dalšího vaření.

Doba zahřívání varné zóny záleží na nastaveném stupni dalšího vaření.

Nastavení elektroniky uvedení do varu

Elektroniku uvedení do varu lze aktivovat pouze během prvních 30 sekund po zapnutí varné zóny:

1. Nastavte požadovaný stupeň dalšího vaření.

2. Dotkněte se symbolu .

Elektronika uvedení do varu je aktivovaná. Na ukazateli střídavě blíká  a stupeň dalšího vaření.

Po uvedení do varu svítí na ukazateli již jen stupeň dalšího vaření.

Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu

V následující tabulce je uvedeno, pro jaké pokrmy je elektronika uvedení do varu vhodná.

Menší uvedené množství se vztahuje na menší varné zóny, větší množství pak na větší varné zóny. Uvedené hodnoty jsou orientační.

Husté pokrmy občas zamíchejte.

Pokrmy připravované pomocí elektroniky uvedení do varu	Množství	Stupeň vaření	Celková doba vaření v minutách
Ohřívání			
vývar	500 ml–1 l	A 7–8	4–7 min
zahuštěné polévky	500 ml–1 l	A 2–3	3–6 min
mléko**	200–400 ml	A 1–2	4–7 min
Ohřívání a udržování teploty			
eintopf (např. čočkový eintopf)	400–800 g	A 1–2	–
Rozmrazování a ohřívání			
zmrazený špenát	300–600 g	A 2–3.	10–20 min
zmrazený guláš	500 g–1 kg	A 2–3.	20–30 min
Dovařování			
ryby	300–600 g	A 4–5*	20–25 min
Vaření			
rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	125–250 g	A 2–3	20–25 min
brambory vařené ve slupce s 1–3 šálky vody	750 g–1,5 kg	A 4–5	30–40 min
vařené loupané brambory s 1–3 šálky vody	750 g–1,5 kg	A 4–5	20–30 min
zelenina s 1–3 šálky vody	500 g–1 kg	A 2.–3.	15–20 min
zmrazená zelenina s 1–3 šálky vody	500 g–1 kg	A 4.–5.	15–20 min
Dušení			
rolády	4 ks	A 4–5	50–60 min
dušené hovězí	1 kg	A 4–5	80–100 min
Pečení**			
řízek, přírodní nebo obalovaný	1–2 ks	A 6–7	8–12 min
kotleta, přírodní nebo obalovaná	1–2 ks	A 6–7	8–12 min
steak (silný 3 cm)	1–2 ks	A 7–8	8–12 min
ryby a rybí filé obalované	1–2 ks	A 6–7	8–12 min
ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	200–300 g	A 6–7	8–12 min
palačinky		A 6–7	postupné smažení

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

Tipy k elektronice uvedení do varu

Elektronika uvedená do varu je určena pro vaření pokrmů s malým množstvím vody pro zachování výživné hodnoty.

■ U velkých varných zón nalévejte k pokrmu jen cca 3 šálky vody, u malých cca 2.

■ Hrnec přikryjte pokličkou.

■ Pro pokrmy, které se vaří ve velkém množství vody (např. těstoviny), není elektronika uvedení do varu vhodná.

Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky můžete zajistit, aby varnou desku nemohly zapnout děti.

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Na dobu 10 sekund se rozsvítí kontrolka nad symbolem . Varná deska je zablokovaná.

Vypnutí: Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Zablokování se zruší.

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy po vypnutí varné desky.

Zapnutí a vypnutí

Postup pro zapnutí automatické dětské pojistky je popsán v kapitole Základní nastavení.

Automatické časové omezení

Pokud je varná zóna zapnutá dlouhou dobu a nezměníte nastavení, aktivuje se automatické časové omezení.

Ohřev varné zóny se přeruší. Na ukazateli varné zóny bliká střídavě a ukazatel zbytkového tepla .

Jakmile se dotknete libovolné ovládací plošky, ukazatel zhasne. Můžete provést nové nastavení.

Za jak dlouho se aktivuje časové omezení, závisí na nastaveném stupni vaření (1 až 10 hodin).

Blokování při utírání

Pokud chcete ovládací panel utřít, když je varná deska zapnutá, mohla by se změnit nastavení.

Aby se to nestalo, je vaše varná deska vybavená funkcí blokování při utírání. Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál a rozsvítí se kontrolka nad symbolem .

Ovládací panel se na 30 sekund zablokuje. Ovládací panel můžete otrhnout, aniž by se změnila nastavení.

Upozornění: Na hlavní vypínač se funkce blokování při utírání nevztahuje. Varnou desku můžete kdykoli vypnout.

Základní nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení. Tato nastavení si můžete upravit dle svých vlastních zvyklostí.

Ukazatel	Funkce
	Automatická dětská pojistka Vypnutá.* Zapnutá.
	Signál Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládání je vypnutý. Zapnutý pouze signál při nesprávném ovládání. Zapnutý pouze potvrzující signál. Zapnutý potvrzující signál a signál při nesprávném ovládání.*
	Připojení topných okruhů Vypnuté. Zapnuté. Poslední nastavení před vypnutím varné zóny.*
	Doba volby varné zóny Neomezená: Vždy můžete nastavit naposledy zvolenou varnou zónu, aniž byste ji museli zvolit znovu.* Naposledy zvolenou varnou zónu můžete nastavit 10 sekund po zvolení, poté musíte varnou zónu před nastavením znova zvolit.

* Základní nastavení

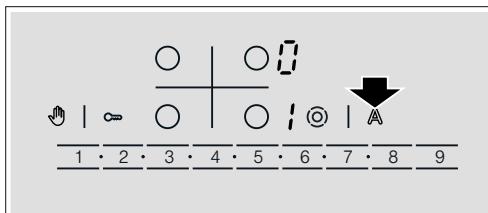
Ukazatel	Funkce
	Resetování na základní nastavení
	Vypnuté.*
	Zapnuté.

* Základní nastavení

Změna základních nastavení

Varná deska musí být vypnuta.

1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se 4 sekundy dotýkejte symbolu

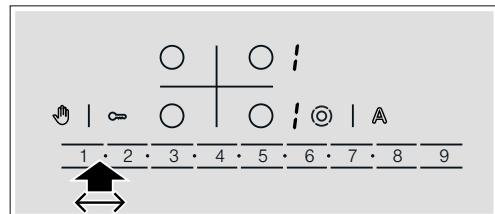


3..

Na dolním displeji střídavě bliká a , na horním displeji svítí .

4. Dotkněte se symbolu tolikrát, dokud se na dolním displeji nezobrazí požadovaný ukazatel.

5. V oblasti nastavování nastavte požadovanou hodnotu.



6. Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu .

Nastavení bylo aktivováno.

Vypnouti

Pro opuštění základního nastavení vypněte varnou desku hlavním vypínačem a znovu ji nastavte.

Čištění a údržba

Pokyny v této kapitole vám pomohou při údržbě varné desky. Vhodné čisticí a ošetřovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu.

Sklokeramika

Varnou desku vyčistěte po každém vaření. Zbytky pokrmů se tak nepřipečou.

Varnou desku čistěte, až když je dostatečně vychladlá.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku. Dopržíte pokyny pro čištění uvedené na obale.

Nikdy nepoužívejte:

- nezředěné prostředky na ruční mytí nádobí,
- čisticí prostředky pro myčku nádobí,
- abrazivní prostředky,
- agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na pečící trouby nebo odstraňovače skvrn,
- abrazivní houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Silné znečištění odstraníte nejlépe škrabkou na sklo, která se prodává. Řidte se pokyny výrobce.

Vhodnou škrabku na sklo obdržíte také u zákaznického servisu.

Dobrých výsledků dosáhnete pomocí speciálních houbiček na čištění sklokeramiky.

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nové houbové utěrky před použitím důkladně vymáchejte.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

Odstranění poruchy

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o malíčkost. Než zavoláte servis, věnujte pozornost pokynům v tabulce. Elektronika varné desky je umístěna pod ovládacím panelem. V důsledku různých příčin může teplota v této oblasti silně stoupnout.

Aby nedošlo k přehřátí elektroniky, varné zóny se v případě potřeby automaticky vypnou. Zobrazuje se ukazatel **F2**, **F4** nebo **F5** střídavě s ukazatelem zbytkového tepla **H** nebo **h**.

Ukazatel	Chyba	Opatření
Žádný	Přerušené napájení.	Zkontrolujte domovní pojistku spotřebiče. Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkонтrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
Všechny ukazatele blíkají	Ovládací ploška je mokrá nebo na ní leží nějaký předmět.	Ovládací plošku osušte nebo odstraňte předmět.
F2	Vařili jste delší dobu na několika varných zónách s vysokým výkonem. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Chvíli počkejte. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Když F2 zhasne, elektronika dostatečně vychladla. Můžete vařit dál.
F4	I přes vypnutí indikované ukazatelem F2 se elektronika dále zahřívá. Proto se vypnuly všechny varné zóny.	Chvíli počkejte. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Až F4 zhasne, můžete vařit dál.
Střídavě blíká F5 a stupeň vaření. Zní akustický signál.	Varování: Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Hrozí přehřátí elektroniky. Varování: Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Hrnec odstraňte. Za krátkou chvíli chybou hlášení zhasne. Hrnec odstraňte. Chvíli počkejte. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Až F5 zhasne, můžete vařit dál.
F8	Varná zóna byla v provozu příliš dlouho a vypnula se.	Varnou zónu můžete ihned znova zapnout.

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 téměř čísly naleznete v dokladu spotřebiče.

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém 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.

Zkušební pokrmy

Tato tabulka byla sestavena pro zkušební instituce, aby usnádnila testování našich spotřebičů.

Údaje v tabulce se vztahují na nádobí od firmy Schulte-Ufer, které nabízíme jako příslušenství, (4dílná sada hrnců pro indukční vaření HEZ 390042) s následujícími rozměry:

- Rendlík s rukojetí Ø 16 cm, 1,2 l, pro jednookruhová varná zóna Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l, pro jednookruhová varná zóna Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l, pro varnou zónu Ø 18 nebo Ø 17 cm
- Pánev Ø 24 cm, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17 cm

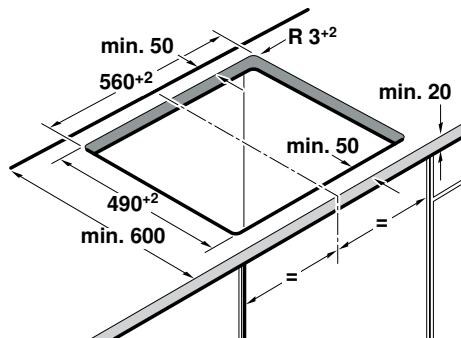
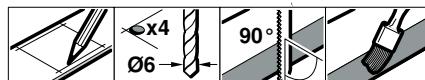
Zkušební pokrmy	Stupeň pro uvedení do varu	Rozehrátí/uvedení do varu	Doba trvání (min:s)	Poklička	Stupeň dalšího vaření	Další vaření
Rozpuštění čokolády						
Nádoba: rendlík s rukojetí	-	-	-	-	1.	Ne
Čokoládová poleva (např. Dr. Oetker jemně hořká, 150 g) na varné zóně Ø 14,5 cm						
Ohřívání a udržování teploty čočkového eintopfu						
Nádoba: hrnec	-	-	-	-	1.	Ne
Čočkový eintopf podle DIN 44550	-	-	-	-	1.	Ne
Počáteční teplota 20° C	-	-	-	-	1.	Ne
Množství 450 g, pro varnou zónu Ø 14,5 cm	9	Cca 2:00 bez míchání	-	Ano	1.	Ano
Množství: 800 g, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	Cca 2:00 bez míchání	-	Ano	1.	Ano
Čočkový eintopf z konzervy	-	-	-	-	1.	Ne
Např. čočková terina s párkem od výrobce Erasco: počáteční teplota 20° C	-	-	-	-	1.	Ne
Množství 500 g, pro varnou zónu Ø 14,5 cm	9	Cca 2:00 (zamíchat po cca 1:30)	-	Ano	1.	Ano
Množství: 1 000 g, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	Cca 2:30 (zamíchat po cca 1:30)	-	Ano	1.	Ano
Vaření bešamelové omáčky						
Nádoba: rendlík s rukojetí	-	-	-	-	1.	Ne
Teplota mléka: 7° C	-	-	-	-	1.	Ne
Recept: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli, pro varnou zónu Ø 14,5 cm	9 ²	Cca 5:20	-	Ne	1 ^{1,3}	Ne
¹ Nechte rozpustit máslo, přimíchejte mouku a sůl a 3 minuty pražte jišku.						
² K jišce přidejte mléko a přiveďte ho za stálého míchání k varu.						
³ Poté co se bešamelová omáčka začne vařit, ji nechte další 2 minuty za stálého míchání povařit na stupeň 1.						
Vaření mléčné rýže						
Nádoba: hrnec	-	-	-	-	2	Ano
Teplota mléka: 7° C	-	-	-	-	2	Ano
Recept: 190 g kulatozrnné rýže, 22,5 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli, pro varnou zónu Ø 14,5 cm	9	Cca 6:30	-	Ne	2	Ano
Zahřejte mléko k varu. Přepněte na stupeň dalšího vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl.						
Po 10 minutách mléčnou rýži zamíchejte.						

Zkušební pokrmy	Stupeň pro uvedení do varu	Rozehřáti/uvedení do varu	Doba trvání (min:s)	Další vaření		
				Poklička	Stupeň dalšího vaření	Poklička
Recept: 250 g kulatozrnné rýže, 30 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	Cca 6:30	Zahřejte mléko k varu. Přepněte na stupeň dalšího vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl.	Ne	2	Ano
Po 10 minutách mléčnou rýži zamíchejte.						
Vaření rýže						
Nádoba: hrneček						
Teplota vody 20° C						
Recept podle DIN 44550:	9	Cca 2:48		Ano	2	Ano
125 g dlouhozrnné rýže, 300 g vody a špetka soli, pro varnou zónu Ø 14,5 cm						
Recept podle DIN 44550:	9	Cca 3:15		Ano	2.	Ano
250 g dlouhozrnné rýže, 600 g vody a špetka soli, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17 cm						
Pečení steaků z vepřové panenky						
Nádoba: pánev na pečení						
Počáteční teplota steaků z panenky: 7° C						
Množství: 3 steaky z panenky (celková hmotnost cca 300 g, tloušťka cca 1 cm), 15 g slunečnicového oleje, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	Cca 2:40		Ne	7	Ne
Pečení palačinek						
Nádoba: pánev na pečení						
Recept podle DIN EN 60350-2						
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17	9	Cca 2:40		Ne	6 nebo 6. podle míry opečení	Ne
Smažení zmrzačených hranolků						
Nádoba: hrneček						
Množství: 1,8 kg slunečnicového oleje, na 1 porci: 200 g zmrzačených hranolků (např. McCain 123 Frites Original), pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180° C.		Ne	9	Ne

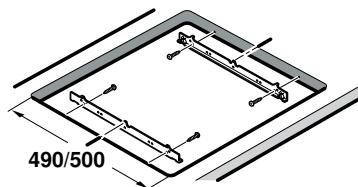
Pokud se testy provádějí s varnou zónou o Ø 18 cm s jmenovitým výkonem 1 500 W, prodlužuje se doba uvedení do varu o cca 20 % a stupeň dalšího vaření se zvýší o jeden stupeň.

Montážní návod

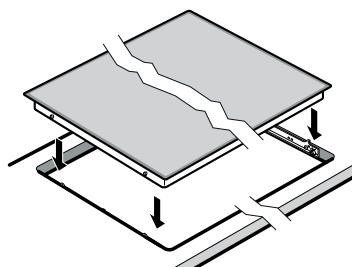
1



2



3



Na co musíte dbát

Elektrické připojení: Jen přes koncesovaného odborníka. Při neodborném připojení zaniká nárok na záruku.

Vestavění: Jen odborně provedené, u škod nese odpovědnost ten, kdo spotřebič instaloval.

Druh připojení: Spotřebič odpovídá třídě ochrany I a smí být provozován jen ve spojení s ochranným stykačem.

Instalace: V instalaci musí být k dispozici všeobecný odpojovací spínač se vzdáleností kontaktů 3 mm.

Vestavění pod varnou desku: Pod varnou desku neinstalujte žádné chladicí spotřebiče, myčky nádobí, pečící trouby bez ventilátoru, pračky.

Modulární /Kompaktní myčky nádobí stejně značky mohou být instalovány pod varnou desku. Tloušťka pracovní desky alespoň 40 mm.

Mezidno: Pokud je spodní strana varné desky přístupná, musí být namontováno mezidno.

Ohledně mezidna jako zvláštní příslušenství se zeptejte ve specializované prodejně.

Pokud se rozhodnete použít vlastní mezidno, minimální vzdálenost od síťového připojení spotřebiče musí být 10 mm.

Pracovní deska: Rovná, vodorovná, stabilní.

Příprava nábytku - obrázek 1

Nábytek pro vestavění: Odolnost vůči teplotě alespoň 90°C.

Výrez: Minimální vzdálenost od bočních stěn: 70 mm.

Po provedení výrezu odstraňte piliny.

Řezné plochy: Zapečeťte žáruvzdorným prostředkem.

Připevněte upevňovací lišty - obrázek 2

Pracovní desky s kachličkami: Použijte spodní šroubovací otvory.

Pracovní desky z kamene: Přilepte upevňovací lišty.

Připojení a vložení varné desky - obrázek 3

Před připojením spotřebiče zkонтrolujte domácí instalaci.

Spotřebič bez přívodního vedení: Připojte jen podle obrázku připojení. V případě potřeby namontujte přiložené měděné můstky. Síťové vedení: Typ H05 VV-F nebo vyšší, průřez žíly min. 1,5 mm².

Spotřebič s předmontovaným 5/6- žílovým přívodním kabelem: Jen zaškolený technik zákaznického servisu smí přívodní kabel vyměňovat.

Vložení: Přívodní vedení nemačkejte, netahejte přes ostré hrany. Při vestavění pečící troubě pod varnou deskou vedení veděte přes zadní rohy pečící trouby k připojovací zásuvce.

Upozornění: Na displeji spotřebiče se zobrazí U400 je-li nesprávně připojen. Spotřebič odpojte od sítě, zkонтrolujte připojení.

Pracovní desky s kachličkami: Štěrbiny utěsněte silikonovým kaučukem.

Demontáž varné desky: Spotřebič odpojte od sítě. Varnou desku ze zdola vytlačte.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násł. 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 zjednáno, 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 prodlužené záruky i vyplňeného 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 záruka.

3. Uplatnění záruk

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 neúměrně – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku a/nebo 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, nejdpozději však do konce záruční doby. Zvolil zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

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

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

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tu 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 opravného listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravného listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravného listu pečlivě uschovat.

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

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

B/S/H/

4. Neoprávněnost reklamace

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

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudů, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovoleným 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, nezajíšťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemístování (poškrábání, promáknutí, praskliny, rozbítá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barev plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámcem 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 spotřebitel 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 rádně 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 ujištěujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radlická 350

158 00 Praha 5

Příjem oprav

Tel.: +420 251 095 546

Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

Tel.: +420 251 095 556

Email: **dily@bshg.com**

Zákaznické poradenství

Tel.: +420 251 095 555

Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách **www.bosch-home.com/cz**.

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

Návod na obsluhu

PKF 645K17E

Bezpečnostné pokyny.....	2	Zapnutie a vypnutie detskej poistky.....	7
Pričiny škôd	3	Automatická detská poistka	7
Ochrana životného prostredia.....	3	Automatické obmedzenie času.....	8
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia	3	Blokovanie pred utieraním	8
Tipy na úsporu energie	3	Základné nastavenia	8
Zoznámte sa so svojím spotrebičom.....	4	Zmena základných nastavení.....	9
Ovládaci panel	4	Čistenie a ošetrovanie	9
Varné zóny	4	Sklokeramika	9
Ukazovateľ zvyškového tepla	4	Rám varného panela.....	9
Nastavenie varného panela	5	Odstránenie poruchy	10
Zapnutie a vypnutie varného panela.....	5	Zákažnícky servis.....	10
Nastavenie varnej zóny.....	5	Skúšobné jedlá.....	11
Tabuľka prípravy jedál	5		
Elektronické riadenie procesu varenia.....	6		
Nastavenie elektronického riadenia procesu varenia.....	6		
Tabuľka prípravy jedál pre elektronické riadenie procesu varenia	7		
Tipy pre funkciu elektronického riadenia procesu varenia.....	7		
Detská poistka	7		

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

⚠ Bezpečnostné pokyny

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

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepríprajajte.

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokud je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

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

Nepoužívajte žiadné krytie dosky alebo nevhodné ochranné mreže na zaistenie bezpečnosti detí. Môžu viesť k nehodám spôsobeným napr. prehriatím, vznietením alebo prasknutím materiálu.

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

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

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznetiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrene zahaste pokrievkou, hasiacou dekom 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 neuskladňujte 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.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.

Príčiny škôd

Pozor!

- Drsné dná hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance.
- Zabráňte zohrievaniu prázdnych hrncov. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Horúce panvice a hrnce nikdy neokladajte na ovládací panel, oblasť ukazovateľov a rámu. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škvyny	Pretečené jedlá	Pretečené jedlá ihned odstraňujte škrabkou na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.
Poškriabanie	Sof, cukor a abrazívne čistiace prostriedky na riad	Nepoužívajte varný panel ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné dná hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance	Skontrolujte svoj riad.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.
	Odretie hrncom (napr. hliník)	Hrnce a panvice pri posúvaní nadvhhnite.
Nerovnosti povrchu	Cukor, jedlá s vysokým obsahom cukru	Pretečené jedlá ihned odstraňujte škrabkou na sklo.

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/EU o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Vadný spotrebič môže zpôsobiť úraz elektrickým proudem. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhnite sirovou zástrčku ze zásuvky nebo vypniete pojistku v pojistkové skriňce. Zavolejte servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Nebezpečenstvo poranenia!

Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dná hrncov vždy suché.

- Ak na varný panel spadnú tvrdé alebo ostré predmety, panel sa môže poškodiť.
- Hliníkové fólie a umelé nádoby sa na horúcich varných zónach rozpúšťajú. Ochranná fólia sporáka je na varný panel nevhodná.

Tipy na úsporu energie

- Hrnce vždy zakryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje štyrikrát viac energie. Sklenená pokrievka umožňuje nahliadnuť do hrnca bez toho, že by ste ju museli nadvhhnúť.
- Používajte hrnice a panvice s rovným dnom. Nerovné dná zvyšujú spotrebú energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny. Predovšetkým príliš malé hrnice na varnej zóne spôsobujú energetické straty. Nezabudnite: Výrobcovia riadu často uvádzajú horný priemer hrnca. Ten je väčšíinou väčší než priemer dna.

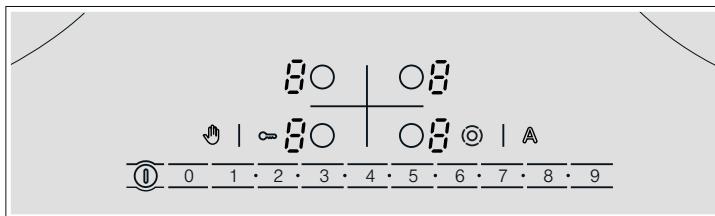
- Na malé množstvo používajte menší hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetriť energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- Hrncom prikryte vždy čo najväčšiu plochu varnej zóny.

- Včas prepnite na nižší stupeň varenia.
- Zvolte si vhodný stupeň ďalšieho varenia. Pri zvolení príliš vysokého stupňa ďalšieho varenia budete plynovať energiou.
- Využite zvyškové teplo varného panela. Pri dlhšom čase varenia vypnite varnú zónu už 5 až 10 minút pred koncom varenia.

Zoznámte sa so svojím spotrebičom

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

Ovládací panel



Ukazovatele

I-9 Stupeň varenia

H/h Zvyškové teplo

R Elektronické riadenie procesu varenia

Ovládacie plochy

① Hlavný vypínač

Ovládacie plochy

A Elektronické riadenie procesu varenia

○ Výber varnej zóny

🕒 Blokovanie pred utieraním

⌚ Detská poistka

1•2•3•4• Oblast' nastavovania

◎ Rozšírenie varnej zóny

Varné zóny

Varná zóna	Pripojenie a odpojenie
○ Jednookruhová varná zóna	
◎ Dvojokruhová varná zóna	Vyberte varnú zónu, dotknite sa symbolu ◎

Rozšírenie varnej zóny: Príslušný ukazovateľ svieti.

Zapnutie varnej zóny: Automaticky sa zvolí naposledy nastavená veľkosť.

Ukazovateľ zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu dvojstupňový ukazovateľ zvyškového tepla.

Ak je na ukazovateli zobrazené **H**, varná zóna je ešte horúca. Môžete napr. udržiavať teplotu malého jedla alebo rozpustiť polevu. Ak ale varná zóna viac vychladne, zmení sa ukazovateľ na **h**. Ukazovateľ zhasne, keď je varná zóna dostatočne vychladnutá.

Nastavenie varného panela

V tejto kapitole sa dozviete, ako nastavovať varné zóny. V tabuľke nájdete pre jednotlivé jedlá odporúčaný stupeň varenia a čas.

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel sa zapína a vypína hlavným vypínačom.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu ①. Zaznie signál. Svieti kontrolka nad hlavným vypínačom a ukazovateľ ②. Varný panel je pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Dotýkajte sa symbolu ① dovtedy, kým kontrolka nad hlavným vypínačom a ukazovateľ nezhasnú. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti ďalej, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.

Upozornenia

- Varný panel sa vypína automaticky, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 20 sekúnd.
- Nastavenia zostanú uložené prvé 4 sekundy po vypnutí. Ak v priebehu tohto času varný panel opäť zapnete, bude mať aktívne predchádzajúce nastavenia.

Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň varenia.

Stupeň varenia 1 = najnižší výkon

Stupeň varenia 9 = najvyšší výkon

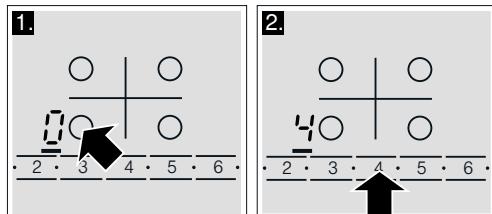
Každý stupeň varenia má medzistupeň. V oblasti nastavenia je označený symbolom •.

Nastavenie stupňa varenia

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Varnú zónu zvolte tak, že sa dotknete symbolu ○. Na ukazovateľ stupeň varenia svieti ②, pod ukazovateľom stupeň varenia svieti ③.

2. V oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň varenia.



Zmena stupňa varenia

Vyberte varnú zónu a v oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň varenia.

Vypnutie varnej zóny

Pomocou symbolu ○ zvoľte varnú zónu. V oblasti nastavenia nastavte 0. Približne po 10 sekundách sa objaví ukazovateľ zvyškového tepla.

Upozornenia

- Naposledy nastavená varná zóna zostane aktívna. Varnú zónu môžete nastaviť alebo nanovo zvoliť.
- Teplota varnej zóny sa reguluje zapínaním a vypínaním ohrevu. Aj pri najvyššom výkone sa ohrev môže zapínať a vypínať.

Tabuľka prípravy jedál

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Casy varenia a stupne varenia závisia od druhu, hmotnosti a kvality jedál. Preto sú možné odchýlky.

Na predvarenie používajte vždy stupeň varenia 9.

Husté jedlá príležitostne premiešajte.

	Stupeň pre ďalšie varenie	Čas trvania ďalšieho varenia v minútach
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva	1-1.	-
Maslo, med, želatína	1-2	-
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Eintopf (napr. šošovicový)	1-2	-
Mlieko**	1-2.	-
Ohriatie párkov vo vode**	3-4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Špenát zmrazený	2-3.	10-20 min.
Gulás zmrazený	2-3.	20-30 min.
Varenie pod bodom varu		
Knedle, knedličky	4-5.*	20-30 min.
Ryby	4-5*	10-15 min.
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1-2	3-6 min.
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3-4	8-12 min.

* Postupné varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

*** Častejšie obráťte

	Stupeň pre ďalšie varenie	Čas trvania ďalšieho varenia v minútach
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2-3	15-30 min.
Ryža v mlieku	1.-2.	35-45 min.
Zemiaky varené v šupke	4-5	25-30 min.
Varené zemiaky	4-5	15-25 min.
Cestoviny, rezance	6-7*	6-10 min.
Eintopf, polievky	3.-4.	15-60 min.
Zelenina	2.-3.	10-20 min.
Zelenina, zmrazená	3.-4.	10-20 min.
Varenie v tlakovom hrnci	4-5	-
Dusenie		
Rolády	4-5	50-60 min.
Dusené mäso	4-5	60-100 min.
Guláš	2.-3.	50-60 min.
Pečenie**		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	6-7	6-10 min.
Rezeň, zmrazený	6-7	8-12 min.
Kotleta, prírodná alebo obaľovaná***	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm hrubý)	7-8	8-12 min.
Hamburger, frikadel (hrúbka 3 cm)***	4.-5.	30-40 min.
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)***	5-6	10-20 min.
Prsia z hydiny, zmrazené***	5-6	10-30 min.
Ryby a rybie filé, prírodné	5-6	8-20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované	6-7	8-20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	6-7	8-12 min.
Nórske homáre a krevety	7-8	4-10 min.
Jedlá na panvici zmrazené	6-7	6-10 min.
Palacinky	6-7	priebežne
Omeleta	3.-4.	priebežne
Volské oká	5-6	3-6 min.
Fritovanie (150-200 g na porciu, priebežne fritujte v 1-2 l oleja**)		
Mrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugety	8-9	-
Krokety	7-8	-
Mäso, napr. porcie kurčaťa	6-7	-
Ryba obaľovaná alebo v pivovom cestíčku	5-6	-
Zelenina, huby obaľované alebo v pivovom cestíčku	5-6	-
Drobné pečivo, napr. šíšky, ovocie v pivovom cestíčku	4-5	-

* Postupné varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

*** Častejšie obráťte

Elektronické riadenie procesu varenia

Elektronické riadenie procesu varenia rozohreje varnú zónu pomocou najvyššieho výkonu a prepne späť na vami zvolený ďalší stupeň varenia.

Čas zohrievania varnej zóny záleží na nastavenom stupni pre ďalšie varenie.

Nastavenie elektronického riadenia procesu varenia

Elektronické riadenie procesu varenia možno aktivovať len počas prvých 30 sekúnd po zapnutí varnej zóny:

1. Nastavte požadovaný stupeň ďalšieho varenia varnej zóny.

2. Dotknite sa symbolu

Elektronické riadenie procesu varenia je aktivované. Na ukazovateľi bliká striedavo so stupňom ďalšieho varenia.

Po predvarení svieti na ukazovateli len stupeň ďalšieho varenia.

Tabuľka prípravy jedál pre elektronické riadenie procesu varenia

V nasledujúcej tabuľke vidíte, na prípravu ktorých jedál je vhodné elektronické riadenie procesu varenia.

Menšie údaje o množstve sa vzťahujú na menšie varné zóny, väčšie údaje o množstve na väčšie varné zóny. Uvedené hodnoty sú orientačné.

Husté jedlá príležitostne premiešajte.

Varenie s elektronickým riadením procesu varenia	Množstvo	Stupeň varenia	Celkový čas prípravy jedla v minútach
Zohrievanie			
Vývar	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 min.
Zapražené polievky	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 min.
Mlieko**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min.
Zohrievanie a udržiavanie teploty			
Eintopf (napr. šošovicový)	400-800 g	A 1-2	-
Rozmrzovanie a zohrievanie			
Špenát zmrazený	300-600 g	A 2-3.	10-20 min.
Guláš zmrazený	500 g-1 kg	A 2-3.	20-30 min.
Varenie pod bodom varu			
Ryby	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.
Varenie			
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	125-250 g	A 2-3	20-25 min.
Zemiaky varené v šupke s 1-3 šálkami vody	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Varené zemiaky s 1-3 šálkami vody	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Zelenina s 1-3 šálkami vody	500 g-1 kg	A 2-3.	15-20 min.
Zelenina zmrazená s 1-3 šálkami vody	500 g-1 kg	A 4-5.	15-20 min.
Dusenie			
Rolády	4 kusy	A 4-5	50-60 min.
Dusené mäso	1 kg	A 4-5	80-100 min.
Pečenie**			
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	1-2 kusy	A 6-7	8-12 min.
Kotleta, prírodná alebo obaľovaná	1-2 kusy	A 6-7	8-12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	1-2 kusy	A 7-8	8-12 min.
Ryby a rybie filé, obaľované	1-2 kusy	A 6-7	8-12 min.
Ryby a rybie filé, obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Palacinky		A 6-7	priebežne opekať

* Postupné varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

Tipy pre funkciu elektronického riadenia procesu varenia

Elektronické riadenie procesu varenia je dimenzovaná pre varenie so zachovaním výživnej hodnoty a s malým množstvom vody.

- Pri použíti velkých varných zón nalejte k jedlu len približne 3 šálky vody, pri malých asi 2 šálky.
- Hrniec prikryte pokrievkou.
- Použitie elektronického riadenia procesu varenia sa nehodí na prípravu jedál, ktoré sa varia vo veľkom množstve vody (napr. cestoviny).

Detská poistka

Vďaka detskej poistke môžete zaistiť, aby deti nezapli varnú zónu.

Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu asi na 4 sekundy. Kontrolka nad symbolom svieti 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Vypnutie: Dotknite sa symbolu približne na 4 sekundy. Blokovanie je zrušené.

Automatická detská poistka

Touto funkciou sa automaticky aktivuje detská poistka, keď vypnete varnú zónu.

Zapnutie a vypnutie

To, ako zapnete automatickú detskú poistku, sa dozviete v kapitole základné nastavenia.

Automatické obmedzenie času

Ak je varná zóna dlhý čas zapnutá bez zmeny nastavenia, aktivuje sa automatické obmedzenie času.

Ohrev varnej zóny sa preruší. Na ukazovateľ varných zón striedavo bliká **F 8** a indikácia zvyškového tepla **H/h**.

Ukazovateľ zhasne, keď sa dotknete ktorejkoľvek ovládacej plochy. Môžete znova vykonať nastavenie.

Po akom čase sa aktívuje časové obmedzenie, závisí od nastaveného stupňa varenia (1 až 10 hodín).

Blokovanie pred utieraním

Ak chcete utrieť ovládací panel, keď je zapnutá varná zóna, môže dôjsť k zmene nastavenia.

Aby ste tomu zabránilí, varný panel je vybavený funkciou blokovania pred utieraním. Dotknite sa symbolu . Zaznie signál a kontrolka nad symbolom sa rozsvietí. Ovládací

panel je na 30 sekúnd zablokovaný. Ovládací panel môžete utrieť bez toho, aby sa zmenili nastavenia.

Upozornenie: Funkcia zablokovania pred utieraním sa nevzťahuje na hlavný vypínač. Varný panel možno kedykoľvek vypnúť.

Základné nastavenia

Váš spotrebič má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia si môžete upraviť podľa vlastných potrieb.

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	Automatická detská poistka <input type="radio"/> Vypnutá.* <input checked="" type="radio"/> Zapnutá.
c 2	Zvukový signál <input type="radio"/> Potvrzujúci signál a signál hlásenia nesprávnej obsluhy vypnutý. <input checked="" type="radio"/> Zapnutý len signál hlásenia nesprávnej obsluhy. <input type="radio"/> Zapnutý len potvrzujúci signál. <input checked="" type="radio"/> Potvrzujúci signál a signál hlásenia nesprávnej obsluhy zapnutý.*
c 7	Pripojenie výhrievacích okruhov <input type="radio"/> Vypnuté. <input checked="" type="radio"/> Zapnuté. <input type="radio"/> Posledné nastavenie pred vypnutím varnej zóny.*
c 9	Čas výberu varnej zóny <input type="radio"/> Neobmedzený: Vždy môžete nastaviť naposledy zvolenú varnú zónu bez toho, že by ste ju museli zvoliť znova.* <input checked="" type="radio"/> Naposledy zvolenú varnú zónu môžete nastaviť 10 sekúnd po zvolení, potom musíte varnú zónu pred nastavením znova zvoliť.
c 0	Obnovaenie základného nastavenia <input type="radio"/> Vypnuté.* <input checked="" type="radio"/> Zapnuté.

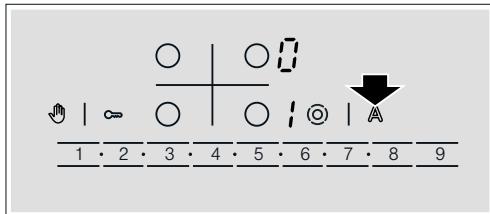
*Základné nastavenie

Zmena základných nastavení

Varný panel musí byť vypnutý.

1. Zapnite varný panel.

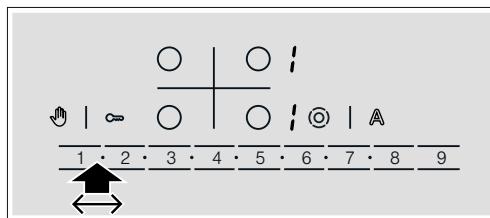
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd sa symbolu **A** dotýkajte 4 sekundy.



Na dolnom displeji striedavo bliká **c** a **t**, na hornom displeji svieti **B**.

3. Dotýkajte sa symbolu **A** dovtedy, kým sa na dolnom displeji nezobrazí požadovaný ukazovateľ.

4. V nastavovacej oblasti nastavte požadovanú hodnotu.



5. Symbolu **A** sa dotýkajte 4 sekundy.

Nastavenie sa aktivovalo.

Vypnutie

Ak chcete opustiť základné nastavenie, varný panel zapnite hlavným vypínačom a znova ho nastavte.

Čistenie a ošetrovanie

Pokyny nachádzajúce sa v tejto kapitole vám pomôžu pri ošetrovaní vášho varného panela.

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

Sklokeramika

Varný panel vyčistite po každom varení. Zabráňte tak prípalávaniu zvyškov.

Varný panel čistite až vtedy, keď je dostatočne vychladnutý.

Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku. Riadte sa pokynmi na čistenie uvedenými na obale.

Nikdy nepoužívajte:

- neriedené prostriedky na ručné umývanie riadu,
- čistiace prostriedky do umývačky riadu,
- abrazívne čistiace prostriedky,
- agresívne čistiace prostriedky ako sprej na čistenie rúry alebo odstraňovač škvŕn,
- drsné špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič.

Silné znečistenie odstráňte najlepšie škrabkou na sklo, ktorú si môžete zakúpiť. Riadte sa pokynmi výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo dostanete aj v zákazníckom servise.

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramiky docielite dobré výsledky čistenia.

Rám varného panela

Aby ste predišli poškodeniu rámu varného panela, dodržiavajte, prosím, nasledujúce pokyny:

- Používajte len teply umývací roztok.
- Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.
- Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo.

Odstránenie poruchy

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkostou. Kým zavoláte servis, venujte, prosím, pozornosť pokynom v tabuľke.

Elektronika vášho varného panela sa nachádza pod ovládacím panelom. Z rôznych príčin môže teplota v tejto oblasti výrazne stúpnúť.

Aby sa elektronika neprehrialala, varné zóny sa v prípade potreby automaticky vypnú. Ukazovateľ **F2**, **F4** alebo **F5** sa zobrazuje striedavo s ukazovateľom zvyškového tepla **H** alebo **h**.

Ukazovateľ	Chyba	Opätnenie
Žiadne	Zásobovanie elektrickým prúdom je prerušené.	Skontrolujte domovú poistku spotrebiča. Prostredníctvom iného elektrického spotrebiča skontrolujte, čie nie je výpadok elektrického prúdu.
Všetky ukazovatele blikajú	Ovládacia plocha je mokrá alebo na nej leží nejaký predmet.	Osušte ovládaciu plochu alebo z nej odstráňte predmet.
F2	Na viacerých varných zónach sa varilo dlhší čas s vysokým výkonom. Kvôli ochrane elektroniky sa varná zóna vyplá.	Počkajte istý čas. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne F2 , elektronika je dostatočne vychladnutá. Môžete variť ďalej.
F4	Napriek vypnutiu prostredníctvom F2 sa elektronika nahrivia ďalej. Preto sa všetky varné zóny vyplá.	Počkajte istý čas. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne F4 , môžete variť ďalej.
F5 a stupeň varenia striedavo bliká. Počúť signálny tón	Pozor: Horúci hrniec sa nachádza v oblasti ovládacieho panela. Elektronike hrozí prehriatie.	Horúci hrniec odstráňte. Krátko nato zhasne zobrazenie chyby. Môžete variť ďalej.
F5 a signálny tón	Horúci hrniec sa nachádza v oblasti ovládacieho panela. Kvôli ochrane elektroniky sa varná zóna vyplá.	Horúci hrniec odstráňte. Počkajte istý čas. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne F5 , môžete variť ďalej.
F8	Varná zóna bola príliš dlho v prevádzke a vyplá sa.	Varnú zónu môžete opäť hned zapnúť.

Zákaznícky servis

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

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

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

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chybnej 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. Zaistite tak, že opravu vykonajú vyškolení servisní technici, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely.

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre kontrolné inštitúty na uľahčenie testovania našich spotrebičov.

Údaje v tabuľke sa vzťahujú na naše príslušenstvo značky Schulte-Ufer (4-dielna súprava hrncov na indukčný ohrev HEZ 390042) s nasledovnými rozmermi:

- Hrnec s rúčkou Ø 16 cm, 1,2 l, na Ø jednookruhová varná zóna 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l, na Ø jednookruhová varná zóna 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l, na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm
- Panvica Ø 24 cm, l, na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm

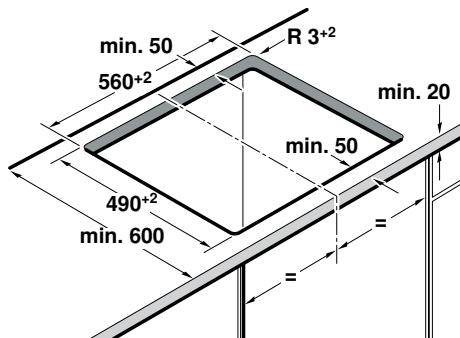
Skúšobné jedlá	Stupeň pred-varenia	Rozohrievanie / predvarenie		Ďalšie varenie		
		Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň pre ďalšie varenie	Pokrievka	
Rozpustenie čokolády						
Riad: hrniec s rúčkou	-	-	-	-	1.	Nie
Zohrievanie šošovicového eintopfu a udržiavanie teploty						
Riad: hrniec						
Šošovicový eintopf podľa DIN 44550						
Počiatocná teplota 20 °C						
Množstvo 450 g na Ø varnej zóny 14,5 cm	9	cca 2:00 bez premiešania	Áno	1.	Áno	
Množstvo 800 g na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm	9	cca 2:00 bez premiešania	Áno	1.	Áno	
Šošovicový eintopf ako výrobok v plechovke						
napr. šošovicová terina s párkami od Erasco: počiatocná teplota 20 °C						
Množstvo 500 g na Ø varnej zóny 14,5 cm	9	cca 2:00 (premiešanie po cca 1:30)	Áno	1.	Áno	
Množstvo 1 000 g na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm	9	cca 2:30 (premiešanie po cca 1:30)	Áno	1.	Áno	
Varenie bešamelovej omáčky pod bodom varu						
Riad: hrniec s rúčkou						
Teplota mlieka: 7 °C						
Recept: 40 g masla 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli na Ø varnej zóny 14,5 cm	9 ²	cca 5:20	Nie	1 ^{1,3}	Nie	
¹ Rozopte maslo, zamiešajte múku a soľ a zápražku pripravujete 3 minúty						
² Do zápražky pridajte mlieko a za stáleho miešania privedeť do varu						
³ Ked' je bešamelová omáčka hotová, ďalšie 2 minúty ju za stáleho miešania povarte na stupni 1						
Varenie ryže v mlieku						
Riad: hrniec						
Teplota mlieka: 7 °C						
Recept: 190 g gulatozrnnej ryže, 22,5 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli na Ø varnej zóny 14,5 cm	9	cca 6:30 Mlieko zohrievajte, kým sa nezačne dviať. Prepnite na stupeň ďalšieho varenia a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ	Nie	2	Áno	
Po 10 minútach ryžu v mlieku premiešajte						

Skúšobné jedlá	Stupeň pred-varenia	Rozohrievanie / predvarenie		Ďalšie varenie		
		Čas trvania (min:s)	Pokrívka	Stupeň pre ďalšie varenie	Pokrívka	
Recept: 250 g guľatozrnej ryže, 30 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm	9	cca 6:30 Mlieko zohrievajte, kým sa nezačne dviať. Prepnite na stupeň ďalšieho varenia a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ	Nie	2	Áno	
Po 10 minútach ryžu v mlieku premiešajte						
Varenie ryže						
Riad: hrniec						
Teplota vody 20 °C						
Recept podľa DIN 44550: 125 g dlhozrnej ryže, 300 g vody a štipka soli na Ø varnej zóny 14,5 cm	9	cca 2:48	Áno	2	Áno	
Recept podľa DIN 44550: 250 g dlhozrnej ryže, 600 g vody a štipka soli na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm	9	cca 3:15	Áno	2.	Áno	
Pečenie steakov z bravčovej sviečkovie						
Riad: panvica						
Počiatočná teplota steakov zo sviečkovie: 7 °C						
Množstvo: 3 steaky zo sviečkovie (celková hmotnosť približne 300 g, hrúbka asi 1 cm) 15 g slnečnicového oleja na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm	9	cca 2:40	Nie	7	Nie	
Pečenie palacinek						
Riad: panvica						
Recept podľa DIN EN 60350-2						
Množstvo: 55 ml cesta na jednu palacinku na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm	9	cca 2:40	Nie	6 alebo 6. podľa stupňa zhnednutia	Nie	
Smaženie mrazených zemiakových hranolčekov						
Riad: hrniec						
Množstvo: 1,8 kg slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g mrazených zemiakových hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original) na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm	9	Po dosiahnutie teploty oleja 180 °C	Nie	9	Nie	

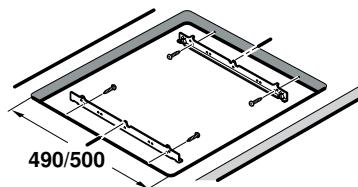
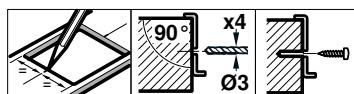
Ak sa pokusy uskutočňujú s Ø varnej zóny 18 cm s menovitým výkonom 1 500 W, potom sa predĺží doba predvarenia cca o 20 % a stupeň ďalšieho varenia sa zvýší o jeden stupeň.

Montážny návod

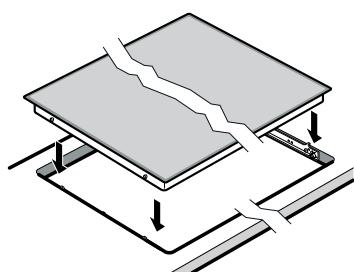
1



2



3



Čo musíte dodržiavať

Elektrické pripojenie: Len koncesovaný odborník. Pri neodbornom pripojení zaniká nárok na záruku.

Zabudovanie: Iba odborne vykonané, za škody nesie zodpovednosť ten, kto spotrebič inštaloval.

Druh pripojenia: Spotrebič zodpovedá triede ochrany I a smie byť prevádzkovaný len v spojení s ochranným stýkačom.

Inštalácia: V inštalácii musí byť k dispozícii všeobecne odpájací spínač so vzdialenosťou kontaktov 3 mm.

Zabudovanie pod varný panel: Pod varný panel neinštalujte žiadne chladiacé spotrebiče, umývačky riadu, rúry na pečenie bez ventilátora, práčky.

Modulárne/Kompaktné umývačky riadu rovnakej značky môžu byť inštalované pod varný panel. Hrúbka pracovnej dosky musí byť aspoň 40 mm.

Medzidno: Ak je dolná strana varného panela prístupná, musí byť namontované medzidno.

Ohľadom medzidna ako špeciálneho príslušenstva sa opýtajte v špecializovanej predajni.

Ak sa rozhodnete použiť vlastné medzidno, minimálna vzdialenosť od sieťového pripojenia spotrebiča musí byť 10 mm.

Pracovná doska: Musí byť rovná, vodorovná, stabilná.

Príprava nábytku - obrázok 1

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

Výrez: Minimálna vzdialenosť od bočných stien: 70 mm.

Po vykonaní výrezu odstráňte piliny.

Rezné plochy: Zapečaťte žiaruvzdorným prostriedkom.

Pripevnite upevňovacie lišty - obrázok 2

Pracovné dosky s kachličkami: Použite dolné skrutkovacie otvory.

Pracovné dosky z kameňa: Prilepte upevňovacie lišty.

Pripojenie a vloženie varného panela - obrázok 3

Pred pripojením spotrebiča skontrolujte domácu inštaláciu.

Spotrebič bez prívodného vedenia:

Pripájajte iab podľa schémy pripojenia. V prípade potreby namontujte priložené medené mostíky. Sieťové vedenie: Typ H05 VV-F alebo vyšší, prierez žily min. 1,5 mm².

Spotrebič s predmontovaným 5/6-žilovým prívodným káblom: Prívodný kábel môže vymieňať len vyškolený technik zákazníckeho servisu.

Vloženie: Prívodné vedenie nestláčajte, neťahajte cez ostré hrany. Pri zabudovanej rúre na pečenie pod varným panelom vedťe prívodné vedenie cez zadné rohy rúry na pečenie k pripájacej zásuvke.

Upozornenie: Ak je spotrebič nesprávne pripojený, na displeji sa zobrazí U400. Spotrebič odpojte od siete, skontrolujte pripojenie.

Pracovné dosky s kachličkami: Medzery utesnite silikónovým kaučukom.

Demontáž varného panela: Spotrebič odpojte od siete. Varný panel zdola vytlačte.

Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu		PKF645K17E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plôchy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		elektrická	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plôchy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
ľavá predná	Ø	14,5	cm
ľavá zadná	Ø	18	
pravá zadná	Ø	14,5	cm
pravá predná	Ø	12 ; 21	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plôchy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plôchu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plôchu na varenie na kg			
ľavá predná		190,2	Wh/kg
ľavá zadná		188,8	Wh/kg
pravá zadná		190,2	Wh/kg
pravá predná		200,5	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		192,4	Wh/kg
Tabuľka povinnych informácií pre domácnosť: (V zmysle ekodizajn Nariadenia Komisie č 66/2014, čl.2.3.)			

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 roky
záruka od výrobcu
na všetky spotřebičeDovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**Radlická 350
158 00 Praha 5

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

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

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

Odporuča 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.

Zápis 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 vyplňený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

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

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domácí 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 kabla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhľásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **splňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domácí 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 domácomu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklование elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhatе 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 domácí spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

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

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

Zákaznícke poradenstvo:

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

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

